NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 08224552 7

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Julius Martini.

1822.

Funk
V. T. I.

Digitized by Google

Digitized by Google

Neues

Fränkisches Kochbuch

oder

Anweisung

Speisen, Saucen und Gebackenes

schmackhaft zuzurichten,

Früchte einzumachen

und

Kräuteressige zu verfertigen,

nebst mehreren

zur Koch- und Haushaltungskunst

nüzlicher Vorschriften.

Ansbach,
in der Gassertschen Buchhandlung.
1813.

Digitized by Google

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
672252
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS.
R 1914 L

Digitized by Google

Vorrede.

Schon oft bin ich von guten Freundinnen und Bekannten aufgefodert worden, ein Kochbuch herauszugeben, weil sie wußten, daß ich zu Hause bei meinen Eltern und dann auch von einem herrschaftlichen Koch in der Speisezubereitung Unterricht und Uebung hatte; allein theils das Bewußtseyn, daß es an Kochbüchern nicht fehle, theils meine eigene Schüchternheit verursachten, daß ich dieser freundschaftlichen Auffoderung anfänglich nicht Genüge leistete; indessen eine wiederholte Aufforderung machte erst den Entschluß rege, diese Wünsche zu erfüllen. Ich übergebe hiermit das Werk unter dem Titel: Neues Fränkisches Kochbuch — dem Druck blos in der guten Absicht, in der Kochkunst Unerfahrnen durch diese Vorschriften nützlich zu werden.

Digitized by Google

Ich muß hiebei hauptsächlich bemerken, daß ich in meinen Vorschriften Ansbacher Maas und Gewicht beibehalten habe, worein sich jede Köchin, in Ansehung des Mehrern oder Wenigern, durch eigenes Nachdenken leicht finden wird. Auch muß ich bitten, die am Schluß angezeigten Druckfehler an den gehörigen Orten zu verbessern, da diese oft den Sinn entstellen, und wegen Entfernung des Druckorts nicht vermieden werden konnten. Sollten mich einige deswegen tadeln, daß bei vielen Vorschriften, in Ansehung der Speisen und des Backwerks, zu großer Aufwand gemacht werden müßte, da Zucker und Gewürze jetzt in zu hohen Preisen stünden, so muß ich zu einiger Rechtfertigung anführen, daß ich nur das bestimmt habe, was eigentlich erforderlich ist; übrigens bleibt es Jedem freigestellt, sich darinnen nach Gefallen Abbruch zu thun. Ich bitte zugleich um Nachsicht und Schonung, und meine gute Absicht nicht zu mißkennen.

Ansbach im Monat Februar 1813.

M. D. Funk.

Inhalt.

	Seite
Einleitungsregeln zur Kochkunst .	VIII
Suppen	1 – 57
Rindfleisch . . .	58 – 70
Rindszungen . . .	70 – 74
Verschiedene Sachen und Soßen zum Rindfleisch . . .	75 – 78
Gemüße	78 – 126
Verschiedene Sachen zu Gemüßen	127 – 137
Pasteten . . .	138 – 177
Fische	177 – 219
Krebse	219 – 222
Frösche und Austern . .	223 – 225
Schnecken . . .	226 – 229
Verschiedene Arten von Fleischspeisen und Geflügel in Brühen .	229 – 295
Eier- Milch- Mehl- und andere Nebenspeisen . .	296 – 382

Seite

Sosen zu gebratenen und gesottenen Fleisch- und andern Speisen . 382 - 403
Braten . . . 403 - 436
Salate . . . 437 - 449
Allerlei Backwerke . . 450 - 492
Schmalzgebackenes . . 493 - 506
Zucker- und Mandelgebackenes . 506 - 526
Sulzen (Gelée) Kreme, Schnee und Kompote . . . 527 - 551
Gefrornes . . . 552 - 557
Eingemachte Früchte . . 557 - 578
Zubereitung einiger Essige . 578 - 581
Kräuterpulver . . . 582
Pulver zu Fricasseen . . 583
Getränke . . . 583 - 589
Säfte . . . 590 - 594
Weixelwein von gedörrten Weixeln 595

Erster Anhang.

Chokolade zu machen . . 596
Zucker-Eis zu Backwerk . . 597 u. 598
Kalte Schaalen . . . 599 u. 600

Seite

Zweiter Anhang.

Bohnen zu dörren . . . 601
Grüne Ausbrecherbsen einzumachen . 601
Grüne Erbsen zu trocknen . . 602
Pöckelfleisch zu machen . . 603
Schinken einzusalzen und gut zu sieden . 604
Einen Schinken zu backen . . 605
Zungen besonders zu räuchern . . 605
Fleisch in vierzehn Tagen zu räuchern . 606
Schwartenmagen zu machen . . 606
Cervelat- Hirn- und Schaafwürste . 607
Mittel, die Kraft des gebrannten Koffees zu vermehren . . . 608
Citronen und welsche Nüsse frisch zu erhalten . . . 609
Eine Sulze (Gelée) für Kranke . 610

Einleitungsregeln zum Kochen.

Reinlichkeit, Ordnung und Aufmerksamkeit soll vor allem jede Köchinn sich eigen zu machen suchen. Besondere Aufmerksamkeit aber verdienen die Gefäße, worinnen die Speisen zubereitet und aufbewahrt werden, denn diese haben einen großen Einfluß auf unsre Gesundheit und können oft derselben sehr nachtheilig werden.

Geschirre von Kupfer und Messing sind gefährlicher als die von Zinn; die von Zinn wieder nicht so gut, als die von Eisen; am unschädlichsten aber sind die irdenen Gefäße, ferner die von Steingut, Porzellan und Glas.

In Gefäßen von Zinn und Eisen kann man zwar kochen, aber man darf nichts darinnen aufbewahren oder etwas nur eine Nacht darinnen stehen lassen; am wenigsten solche Sachen, die Säure haben. In kupfernen und möss-

ſingenen Gefäßen zu kochen iſt gefährlich, wenn man nicht die nöthige Vorſicht gebraucht, auch immer darauf ſieht, daß ſie gut verzinnt ſind.

Von großem Nutzen wird es ſeyn, wenn man längſtens alle Monate die kupfernen und mößingenen Geſchirre mit Aſche von Buchenholz auskocht, denn dadurch werden ſie nicht bloß gereinigt, ſondern auch in ſelbigen die ſchwarzen Stellen ſichtbar, wo die Verzinnung Noth gelitten hat und ausgedeſſert werden muß.

Es gilt auch keineswegs gleich viel, was für Holz zum Kochen oder Braten genommen wird. Wenn man zum Braten am Spieß blos weiches Holz gebrauchen wollte, ſo würde der Braten ſamt der Soſe nicht nur durch die häufig abſpringenden Kohlen unrein und unappetitlich gemacht, ſondern auch nicht ſo leicht ausgebraten werden; dahingegen hartes Holz, weil es ein zwar langſames, aber dafür deſto ſtärkeres Feuer gibt, weit dienlicher dazu iſt. Bei dem Heizen des Bratöfeleins hat man es freilich ſo genau nicht zu nehmen; doch bleibt es immer gewiſſe Wahrheit, daß das weiche Holz zwar ein geſchwindes und

helles, das harte aber ein gelinderes Feuer und dabei doch mehr Hitze gibt.

So sorgfältig man bei der Wahl des Holzes seyn muß, eben so viele Sorgfalt ist auch in Rücksicht auf das zu gebrauchende Wasser anzuwenden. Zum Kochen nimmt man blos weiches Wasser, denn von diesem werden die Speisen am geschwindesten weich und nehmen keine fremde Farbe an. Von hartem Wasser würde das zu kochende Fleisch roth, die Hülsenfrüchte aber nicht weich werden, und getrocknete Fische würde es hart machen. Daher gebrauche man zum Kochen lauter weiches Wasser und bediene sich des harten nur zum Waschen der Gemüße und der verschiedenen Fleischarten.

Daß Kochen und Sieden zwei verschiedene Grade wären, ist bekannt. Bei dem Sieden dürfen die Speisen nur aufwallen, und dieß gilt vorzüglich von solchen, welche flüchtige, spirituöse und gewürzreiche Theile enthalten, die sich durch Wärme leicht auflösen lassen und die bei längerem Kochen ganz verfliegen würden. Längeres Kochen erfordern hingegen alle diejenigen

Speisen, welche aus festeren Theilen bestehen, und entweder so trocken sind, daß sie längere Zeit brauchen, um hinreichende Feuchtigkeit einzusaugen, oder die so zähe sind, daß sie bloß durch länger anhaltende Hitze mürbe gemacht werden können.

Es ist ebenfalls nicht gleich viel, ob man die Speisen mit kaltem oder mit bereits siedendem Wasser zum Feuer bringt. Hat man ein altes, zähes Fleisch zum Essen zuzubereiten, so muß es bald und mit kaltem Wasser zugesetzt und bei gelindem Feuer langsam zum Kochen gebracht, in der Folge aber erst der Grad der Hitze verstärkt werden. Ist hingegen das zu kochende Fleisch von jungen Thieren, und sind die Gartengewächse noch grün und frisch, so wird beedes mit bereits siedendem Wasser zum Feuer gebracht. Was diese letzteren, die grünen Gartengewächse anbetrift, so müssen sie sogleich gesalzen werden, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Hülsenfrüchte müssen jedoch mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt werden, welches man alsdann gut unterhalten muß, und wenn die Brühe einge-

kocht ist, muß siedendes Wasser oder Brühe, aber ja nichts Kaltes wieder daran gegossen werden.

Hat man saure Speisen zu bereiten, und will man dabei sparsam mit dem Essig umgehen, so darf man ihn nicht zu lang kochen lassen, weil sonst die geistigen Theile desselben zu sehr verfliegen würden. Dieses letztere besser zu verhüten, ist es auch nöthig, die Geschirre mit genau passenden Deckeln zu bedecken.

Allgemeine Vorschriften, die jede Köchin sorgfältig zu beobachten hat, möchten noch folgende seyn: Man gebe pünktlich darauf acht, daß die Speisen nicht überlaufen; man lasse sie nicht allzusehr einkochen; man verhüte es sorgfältig, daß sich die Speisen nicht an die Geschirre anlegen, und dann einen übeln Geschmack und Geruch bekommen; man lasse die Speisen nicht allzuweich werden, daß sie ganz zerfallen; man bringe sie aber auch nicht noch hart oder unausgekocht und unausgebraten auf den Tisch. Nur dann, wenn diesen und andern bekannten Regeln genau nachgelebt wird, darf sich die Köchin Beifall und Lob versprechen.

Bei Zubereitung der Speisen kommt hauptsächlich darauf ungemein viel an, daß man gute Bouillons, Schüs (Jus), Coulis und Glace's zu machen und daraus die hie und da erforderlichen Sosen zu liefern wisse. Um dieses Geschäft zu erleichtern, möge hier noch eine kurze Anleitung zu Verfertigung dieser nothwendigen Hülfsmittel bei der Kochkunst, stehen.

Bouillon zuzubereiten.

Bouillon ist die klare und lautere Brühe von allem Fleischwerk. Man nimmt zwei Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, nebst einem alten Huhn, und setzt es mit kaltem Wasser zum Feuer. Wenn das Fleisch verschäumt ist, kommt allerhand Wurzelwerk hinzu, als: Lauch, Zelleri, Petersilienwurzeln, einige gelbe Rüben und ein Lorbeerblatt. Dieses alles läßt man nun ungefähr fünf bis sechs Stunden lang kochen; alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein ab und stellet es an einen kühlen Ort.

Schü oder Jus zu machen.

Schü oder Jus ist eine von verschiedenen Fleischarten und Wurzelwerke zubereitete Brühe, auch ausgepreßter Saft von gebratenem Fleisch und Geflügel. Wenn man nemlich einen Kapaun,

Kalbs- oder Hammelbraten am Spieß gebraten hat, so preßt man den Saft davon aus, und bedient sich desselben zu Potagen und Ragouts.

Schü (Jus) von Fleisch und Wurzelwerk zu allen braunen Uebergüßen.

Hat man ein Viertelpfund Butter in einem Kasseroll oder Fußhafen auf Kohlen gestellt, so nimmt man zwei Pfund mageres Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch und ein halb Pfund rohen Schinken. Dieses alles hackt man klein und legt es in das Kasserol, läßt es ein Paar Stunden lang ganz langsam dämpfen, thut gestossene Muscatenblüthe und Ingber, auch klein geschnittene Schalottenzwiebeln, Zelleri und gelbe Rüben dazu, läßt es hierauf noch eine halbe Stunde lang dämpfen, gießt dann etliche Schöpflöffel voll kochendes Wasser daran, thut ein Stück gebähtes Rockenbrod dazu und läßt es noch zwei Stunden lang kochen, bis alle Kraft aus dem Fleisch gezogen ist; dann wird es durchgeseihet. Will man es gleich gebrauchen, so wird das Fett abgenommen, soll es aber aufbewahret werden, so hält es sich unter dem Fette sehr lang gut.

Coulis zu verfertigen.

Coulis ist eine säumige durchgestrichene Kraftbrühe, welche man zu Suppen, Brühen und

vielen andern Gerichten gebraucht, und die in großen Küchen unentbehrlich ist.

Braune Coulis zu Soſen.

Ein Stück Butter wird mit einigen Scheiben von magerem Rindfleisch, mit Knochen von Hammel- und Kalbfleisch und mit einer alten Henne, die vorher rein gemacht und mit Haut und Knochen zerhackt worden ist, in einem Kasserol oder Fußhafen auf Kohlen gestellt, wo man es so lange braten läßt, bis es braun wird. Man hat sich aber dabei wohl vorzusehen, daß es nicht anbrennt. Hat es nnn seine gehörige braune Farbe erlangt, so gießt man Fleischbrühe, oder in Ermangelung derselben, auch nur Wasser darauf, und läßt es gut kochen. Alsdann schneidet man ein Stückchen Schinken gewürfelt, thut ihn, nebst Wurzelwerk und etwas Basilicum, zu dem Fleisch, läßt es zusammen noch eine Stunde lang kochen, seihet es durch ein Tuch oder Haarsieb und nimmt das Fett davon ab. Hievon können alle braune Soſen verfertiget werden.

Weiße Coulis zu Soſen.

Hiezu nimmt man zwei alte Hühner, macht sie rein und zerhackt sie, nebst zwei Pfund Kalbfleisch vom Halse oder Bug. Das Zerhackte, nebst einem Stückchen Butter, wird hierauf in einen Kasserol oder Fußhafen gelegt, auch etli-

che Petersilien- und Zellerwurzeln, etwas gelbe Rüben und Schalottenzwiebeln, alles klein geschnitten, dazu gethan, zwei Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, und dann so lang zusammen gekocht, bis es sich ansetzen will. Hierauf gießt man noch mehr Fleischbrühe oder Wasser daran, und läßt es kochen, bis alle Kraft aus dem Fleische gezogen worden ist, und sodann durch ein Haarsieb in ein irdenes Geschirr gegossen. Hievon macht man Sosen zu Fricasseen und Geflügel.

Verzeichniß aller Arten von Fleisch, Geflügel, Fischen, Obstarten, Gemüßen ꝛc.

in welchem Monate sie am geschmackvollsten zu haben und zu genießen sind.

Januar.

In diesem Monate gibt es folgende Fleischarten: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schöpsenfleisch, Schweinefleisch, roth und schwarz Wildpret, Haasen, Fasanen, Rebhühner, Kapaunen, Hühner, Tauben und allerhand Arten von wildem Geflügel. An Fischen erhält man Karpfen, Hechte, Persche, Schleyen, Lachse, Stockfische, Fischottern, Häringe, Pücklinge, Austern, Schnecken. An Gemüßen liefert uns eine sorgfältige Aufbewahrung für den Winter: Käßkohl oder Blumenkohl, Kohlrabi, Rüben, gelbe Rüben, rothe Rüben, blauen Kohl, weißen Kohl, Sellery,

Kartoffeln, Wörsing, Petersilie, Rettige, Scorzonery, Endivien, Brunnenkresse ꝛc. nebst allen aufbewahrten und gedörrten Obstarten.

Februar.

In diesem Monate sind noch alle Arten von Fleisch, Geflügel und Fischen, auch Spanferkelchen zu haben. Von Geflügel giebt es noch: Auerhahnen und Auerhühner, Birkhühner, wilde Tauben ꝛc. Haasen sind gegen das Ende dieses Monats nicht mehr gut; aber Gemüße, Sallate und Wurzelgewächse, welche man in den Kellern im Sande verwahrt, sind wie im vorigen Monate zu haben, auch bringt günstige Witterung in der Hälfte dieses Monats, oder zu Ende desselben, jungen Gartensalat, Spinat, Zwiebeln ꝛc.

März.

Fleischarten, Geflügel und Fische sind noch in der nehmlichen Art zu haben, wie in den vorigen Monaten. An Geflügel gibt es Fasanen bis zur Hälfte dieses Monats, so wie gegen Ende desselben, junge Haasen oder sogenannte

Merzhaasen, junge Hühner, wilde Gänse und Enten. An Fischen, außer den schon oben genannten, Grundlinge oder Backfische, Reinsalme und Gangfische, Neunaugen oder Pricken, Frösche, Schnecken, Krebse.

Aus den Gärten erhält man: Spinat, Spargel, Hopfenkeime, Sauerampfer, Schnittling, Petersilie, Radieschen, Salvey, Majoran, verschiedene Kräuter und Salate.

April.

Außer noch einigen Fleischarten gibt es Lammfleisch, junges Schweinefleisch, junge Haasen, Rehe, junge Hühner und Tauben, junge Gänse und Enten, Birkhühner, wilde Tauben, Wald- und Wasserschnepfen. Die Fische sind nur in der Laichzeit nicht mehr so gut, außer Aaale, Aalruppen, Grundlinge und Störe, die jetzt gefangen werden. Wildpret und wildes Geflügel ist seltener, da die Jagd nun eingestellt ist. An Gartengewächsen ist noch im Keller Vorrath von aufbewahrten Rüben, Pastinaken, Petersilien, Rettigen, Sellerie und verschiedenen Wur-

zeln. Auch gibt es nun jungen Gartensalat, junge Gurken, junge Artischocken, Champignons, Radieschen, junge Zwiebeln, Petersilie, Spinat, Hopfenkeime, Spargel, Schnittkohl, Sauerampfer, Monatrettige, Spitz- und Stockmorcheln.

May.

In diesem Monate gibt es wieder gutes Schöpsen- und Kalbfleisch, junge Haasen, Hühner, Gänse, Enten, Tauben, junge Kapaunen, Pipen oder welsche Hühner, Wachteln ꝛc. Von Fischen sind wieder vorzüglich gut: Lachse, Forellen, Aale, Hechte, Karpfen, Weisfische, Persche, Neunaugen, Barben, Kressen oder Grundeln, Erlitzen, Krebse und Frösche; besonders sind nun die Wasserhühner sehr gut. Von Küchengewächsen gibt es rothe, weiße und gelbe Rüben, allerhand Kohlarten, Selleri, Petersilien, nebst andern noch aufbewahrten Wurzeln; ferner sind jetzt Radieschen und Sommerrettige aller Arten, Gurken, Spinat, Spargel, Spitzmorcheln, junger Peterling, Erdbeeren u. dergl. zu haben. Die Maybutter ist bekanntlich die beste.

Juny.

Es gibt noch Kalb- Schöpsen- und Schweinefleisch, Gänse, Enten, Hühner, Kapaunen, Pipen oder Truthühner, junge wilde Tauben und Wachteln. An Wildpret gibt es bis zur Hälfte des Monats: Haasen, die letzte Hälfte Hirschwildpret. Fische gibt es aller Art, worunter die Aalruppen und Persinge oder Persche am besten sind, Krebse ꝛc. Die Gärten liefern nun Kraut, Wirsing, weiße und gelbe Rüben, Gurken, Spinat, Karotten, Bohnen, Gartensalat, grüne Ausbrecherbsen, Zuckererbsen, Blumenkohl ꝛc. Von Obst gibt es Erdbeere, Stachelbeere, Johannisbeere, Maikirschen und andere gute Kirschen.

July.

Alle im vorigen Monate angezeigte Fleisch- und Fischarten, Gemüße aus den Gärten und Feldern, sind auch in diesem Monate zu haben; die Fischerei wird noch thätiger als im vorigen Monate betrieben. An Obstsorten gibt es Kirschen, Birnen, Zwetschgen oder Pflaumen, Aprikosen, Johannis- Erd- und Himbeeren ꝛc.

August.

Alle Arten Fleisch und Geflügel sind jetzt in Menge und gut zu haben; die Spanferkel sind jetzt am besten, auch mitunter Wildpret, Rebhühner, Wachteln. Der Hirsch ist um diese Zeit am besten, Haasen werden wenig geachtet. An Gemüßen und Wurzelwerk, Melonen, Gurken, weißem Kraut ꝛc. ist kein Mangel. Das Obst ist in diesem Monat am besten; besonders die Kirschen. Die Schwämme werden jetzt zum Trocknen gesammelt.

September.

Das Rindfleisch ist in diesem Monate am besten, das Kalb- und Schöpsenfleisch ist besonders fett. Spanferkel sind nun nicht mehr so gut. Wildpret gibt es nun in den mehrsten Gegenden; auch allerhand Vögel, als Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen, Haselhühner, Rebhühner. Fische sind jetzt aller Arten vorzüglich zu haben; die Krebse hingegen haben nun keinen guten Geschmack mehr. Die Gärten liefern noch immer Früchte, wie im vorigen Monate; Weixeln und

Kirschen ausgenommen; dagegen hat man schon Weintrauben, Pfirschen und Aepfel.

October.

Auch in diesem Monate hat man am Fleische und an Fischen keinen Mangel, Wildpret und Geflügel ist in Menge vorhanden; besonders gibt es Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen, Drosseln in Menge. Gartengewächse, Blumenkohl, nebst andern Kohlarten und Wurzelgewächsen, so wie alle Obstsorten, Weintrauben, Mispeln, Quitten, Pfirschen, sind reichlich vorhanden.

November.

Rind- Schweine- und Schöpsenfleisch gibt es noch genug, das Kalbfleisch wird schon selten; dagegen hat man nun schon hin und wieder geräuchertes Fleisch, als Schinken, Zungen, Würste. Wildpret, Haasen, wilde Gänse, Rebhühner, Fasanen, fette Gänse, Enten, welsche Hühner, Kapaunen, Lerchen und andere Vögel sind in Menge zu haben. An Kohlgewächsen hat man guten Braunkohl und Weißkraut; auch Blumenkohl ꝛc. Alle Sorten Wurzelgewächse werden nun in Sand gebracht und für den Winter aufbewahrt.

December.

In diesem Monate hat man noch alle Fleischarten, als Rindfleisch, Lammfleisch, Schöpsen- und Schweinefleisch, Kalbfleisch, so wie alle Arten von frischen und geräucherten Zungen und Würsten; das Federvieh ist jetzt fett und wohlschmeckend. Es gibt auch Austern, Schnecken, sehr schmackhafte Fische, Heringe, Pücklinge, Pricken oder Neunaugen, Lachse, welche jetzt einmarinirt werden, so wie Aale, Forellen. Gemüße, Kohl und Wurzelgewächse werden in Kellern aufbewahrt. Auch gibt es gedörrtes Obst und eingemachte Früchte.

Anmerkung. Durch dieses Verzeichniß der Speisen und Naturprodukte, welche in jedem Monate vorzüglich zu haben sind, erhält jede Hausmutter und Köchin eine kurze Uebersicht und eine angenehme Abwechslung ihrer zu wählenden Speisen, deren Zubereitung in diesem Buche deutlich vorgeschrieben, und die Auffindung einzelner Gegenstände durch das alphabetische Verzeichniß sehr erleichtert ist.

Erklärung
einiger
in diesem Kochbuche am häufigsten vorkommenden
Kunstausdrücke.

Abschäumen, abklären, abläutern, heißt, wenn man den unreinen Schaum vom gekochten Fleische, von Brühen, Säften, Zucker, Honig, mit einem Schaum- oder gewöhnlichen Koch- oder Eßlöffel abschöpft, oder durch Durchschläge, Seiher, Haarsiebe und dergleichen allen Schaum oder Unreinigkeit ablößt, oder vermittelst Zuckers, Honigs, oder durch Sonne, oder bloßes Stehen, das Trübe sich setzen läßt.

Blanchiren (Blanschiren) nennt man, wenn man z. B. junge Hühner, Tauben oder auch Kalbfleisch zum Fricassiren braucht, so werden solche vorher mit kaltem Wasser beigesetzt, sobald es aber zu kochen anfängt und abgeschäumet ist, wird das Wasser abgegossen, das Fleisch oder Flügelwerk auf einen Durchschlag gelegt, dann kaltes Wasser darüber gegossen, damit es schön weiß wird.

Bouillon ist die klare Brühe von allem Fleischwerk, oder die Fleischbrühe.

Brättlinge sind eine Art Erdschwämme oder Pilze.

Casserole oder Kastrol ist eine kupferne oder mössingene Pfanne oder Tiegel, mit oder ohne Füße, worinnen Butter, Saucen, Ragouts ꝛc. zubereitet werden, und welche mehrentheils mit passenden Deckeln versehen sind.

Chalotten- oder Schalottenzwiebeln sind eine Art kleine feine Zwiebeln, die man zu verschiedenen Speisen gebraucht und manchen Saucen einen angenehmen Geschmack geben.

Champignons sind eine Art Pilze oder Erdschwämme, welche oben weiß und glatt, unten aber röthlicht und gestreift aussehen. Sie geben verschiedenen Sosen und Ragouts einen angenehmen Geschmack.

Coulis (Kulli) ist eine durchgeseihte Kraftbrühe von Kalbfleisch, Hühnern, Krebsen, Gartenfrüchten, Wurzeln ꝛc.

Creme, Milchrahm, Sahne, heißen verschiedene, aus gutem Milchrahm, Eierdottern, Wein, Citronen, Chokolade, Zucker, Zimmet, Mandeln ꝛc. bereitete Muße.

Dämpfen, heißt eine Speise in einem Kasserol oder einem andern fest zugedeckten irdenen

Geschirre über Kohlen oder in heiße Asche setzen, damit die ausdünstenden Tropfen vom Deckel wieder abfallen und sich in die Speise wieder mit einkochen. Je langsamer die Speisen so gedämpft werden, desto besser schmecken sie.

Dressiren heißt, einer Sache eine artige, in die Augen fallende Gestalt geben, als bei Pasteten, Geflügel ꝛc.

Farce (Farse) oder Fülle heißt eine aus mancherlei gehacktem Fleische, Geflügel, Teig, Eiern ꝛc. bereitete Massa, welche in allerlei Fleischarten, Braten, Geflügel, Pasteten ꝛc. gefüllt und mitgekocht oder gebraten wird.

Filtriren heißt, durch ein Tuch, Löschpapier ꝛc. etwas durchlaufen lassen, um das Klare vom Groben abzusondern oder zu scheiden.

Fricassee heißt ein aus geschnittenem Fleische zubereitetes Gericht, wenn man z. B. Fleisch, junge Hühner, Tauben, Kapaunen, Fische, Wildpret ꝛc. in Stückchen zerschneidet, in Butter mit Gewürzen, allerlei Kräutern und Brühen dämpfen oder braten läßt, und mit Eiern oder Citronensaucen zurichtet.

Garniren oder Garnirung heißt: wenn das Zubereitete in der Küche angerichtet ist, die Speisen oder den Rand der Schüssel mit etwas, als z. B. Citronenschaalen, Blumen, Backwerk, Krebsschwänzen, grünen Lorbeerblättern ꝛc. auf eine zierliche Art belegen.

Gelée (Scheleh) heißen Brühen oder Säfte, die man aus verschiedenen Fleischarten, Kälber- und Schweinsfüßen, oder knorpelichten flechsigen Theilen der Thiere und des Geflügels auskocht.

Glacée, Glaciren, heißen gefrorne oder dem ähnliche Sachen oder Zubereitungen von guten Fleischsäften, welche man so dick wie Syrup einkocht und damit Fleischwerk bestreicht, oder aus Zucker, Eiweiß und Citronensaft macht, welches unter einander gemischt, recht weiß und schäumig gerührt wird, und Torten und Backwerk damit überzogen werden.

Grillirt, heißen auf dem Roste saftig gebratene Ueberbleibsel von welschen Hühnern, Gänsen, Kapaunen, Kalbs- Schweins- oder Hammelsbraten u. dergl. so oder frisch zubereitete Dinge. Die Stückchen vom gebratenem Fleische werden mit Salz, Pfeffer, Ingber bestreut und saftig gebraten. Das rohe Fleisch dagegen, es mögen Rippen oder vom Schlegel seyn, klopft man mürbe, bestreut die Stückchen, wenn sie zuvor in zerlassener Butter umgekehrt worden sind, mit untereinander gemischtem Semmelmehl, Salz und Pfeffer, und bratet sie dann auf dem Roste langsam.

Hachis (Haschih) Haché (Haschee) ist klein gehacktes Fleisch und andere Speisen, welche in Butter gedämpft, gewürzt und mit Saucen zubereitet werden.

Jus (sprich: Schü), ist eine Brühe oder Saft, welche sich aus den Speisen kochen oder braten läßt, besonders aus Rindfleisch, Hühnern, Tauben ꝛc.

Knöpflein, Klöschen, Knödlein, sind aus Semmel- oder Weckkrummen, feinem Mehl, Butter ꝛc. gemachte runde Klümpchen.

Kompote, Compote, heißen allerlei von gewissen Früchten, Obst, mit Zucker, Zimmet, Citronen, gesottene und geschmorte Speisen, welche kalt und warm aufgesetzt werden.

Latwerge — ein aus Wurzeln, Kräutern, Blumen, Früchten ꝛc. gepreßter und nebst Zucker oder Honig stark eingesottner Saft.

Marinade (Marginade) heißt eine saure Brühe, worein verschiedene Arten von Fleisch nnd Fischen gelegt werden — ferner ein mit gewürzhafter Essigbrühe eingemachtes Fleisch ꝛc.

Marmelade, heißt eine von allerlei Baumfrüchten mit Zucker, Gewürz, Citronenschaalen, nebst Saft, etwas Wein oder Wasser dick eingekochte Masse, welche durchgetrieben wird, und wie ein Brei dick seyn muß.

Passiren, heißt eine Sose oder Brühe durch ein Sieb oder durch einen Seiher durchtreiben.

Potage (Potansche) oder Allerlei, heißt ein gemischtes Essen, das etwa aus Rind- Kalb- Schöpsen- Hühner- Kapaun- und andern Fleischarten bereitet, oder ein aus Blumen-

kohl und andern Gemüßen, mit Morcheln, Klöschen, Eiern ꝛc. bereitetes Voressen, welche bei Mahlzeiten gewöhnlich zuerst aufgetragen werden.

Poularden (Pularden) heißen geschnittene und gemästete Hühner.

Pudding heißt: Serviettenklöße oder in verschiedenen Formen bereitete Mehl- und Eierspeisen.

Ragout (Raguh) ist eine aus Fleisch, mit Gewürz, Austern, Sardellen, Citronen, Trüffeln, Morcheln, Kapern, Kräutern ꝛc. gekochte kräftige Brühe, welche man an andern Essen braucht, um sie wohlschmeckend zu machen. Auch versteht man darunter übriggebliebene kleingeschnittene Bratenstücke, oder zerschnittenes Geflügel, welche in Braten- oder Fleischbrühe, oder in andern kräftigen Sosen aufgekocht oder gebraten sind.

Rehziemer, Hirschziemer — das Hintertheil auf dem Rücken des Rehes oder Hirsches, oder das beste Stück.

Rolletten heißen dünn geschnittene Scheiben von frischem Fleische, welche mit Gewürz bestreut, zusammen gerollt, gebunden und auf mancherlei Art bereitet werden.

Sauce (Sose) ist eine gute Brühe über ein gekochtes Essen.

Verhältniß
des
baierischen Maaßes und Gewichtes
gegen
das ehemalige Ansbacher Maas und Gewicht.

Die Baierische Maas ist im Durchschnitt um einen halben Schoppen kleiner als die ehemalige Ansbacher Maas, und thun 64 Baierische Maas 1 Baier. Eimer, und 4 Quart 1 Maas.

Die trockne Maas ist bei allen Getraid- und Mehlsorten durchs ganze Königreich Baiern gleich, und machen: 6 Baier. Metzen 1 Baier. Scheffel; 4 Vierling 1 Metzen; 4 Seidel 1 Vierling; so wie 32 Maas 1 Metzen.

Der Baierische Zentner ist um ein Zehntheil schwerer als der vormalige Ansbacher Zentner; so ist auch 1 Baier. Pfund um ein Zehntheil schwerer, als das ehemalige Ansbacher Pfund. Ein

Baierischer Zentner hat 100 Pfund und 1 Baierisches Pfund 32 Loth.

Eine Baierische Elle beträgt 1 $\frac{1}{3}$ nach Ansbacher Elle, also machen 3 Baier. Ellen 4 alte Ansbacher Ellen.

Nach dem alten Ansbacher Maas und Gewicht beträgt: 1) in glatter Frucht 1 Simra 16 Metzen, 1 Metze 16 Maas, 1 Maas 8 Achtel; 2) in rauher Frucht: 1 Simra 32 Metzen, 1 Metze 18 Maas, 1 Maas 8 Achtel. Ferner 1 Eimer 66 Maas, 1 Maas 4 Schoppen, 1 Zentner 100 Pfund, 1 Pfund 32 Loth, 1 Loth 4 Quentchen.

Suppen.

1. Krebs-Suppe.

Für sechs bis acht Personen werden fünf und zwanzig bis dreißig Krebse in Salzwasser gesotten, die Scheeren und Schwänze ausgebrochen und zurückbehalten; das übrige von den Krebsen wird fein gestoßen, der Magen aber, welcher bitter ist, wird weggethan: dann wird ein viertel Pfund Butter mit den gestoßnen Krebsen über das Feuer gethan und geröstet, bis es rauscht, so wird die Butter schön roth werden. Ist dieses geschehen, so preßt man die Butter aus, und kann sie zu Klößlein gebrauchen; wenn man dieß nicht will, so nimmt man etwas weniger Butter. Die Krebsschaalen werden mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, ein halber Kreuzerweck dazu gethan und mit gekocht. Dieser Weck verursacht, daß die Krebssuppenbrühe gemischt bleibt, ausserdem bleibt blos die Röthe oben. Nun kann man in die Suppe Weckschnitten oder Butterklößlein, auch Leber-Fleisch- Reis- oder gebackene Semmelklöße nehmen, welche Gattungen alle nach den Suppen folgen sollen. Auch nimmt man zu dieser Suppe Artischokkenboden, Käßkohl, gebrühten Spargel und in der Größe einer Erbse geschnittenen Zelle-

rie, gelbe Rüben, gewürfelte Morgeln, welche aber vorher in Salzwasser gebrüht werden müssen. Nimmt man Klößlein zur Suppe, so wird die Krebsbrühe abgegossen und in dieser die Klößlein mit den Wurzeln und Morgeln gesotten. Nimmt man aber nur Schnitten, so wird sie blos über dieselben angerichtet, vier Eierdottern mit etwas süssem Rahm abgerührt, etwas siedende Krebsbrühe daran gerührt, mit Muscatenblühe und Salz verbessert und über die Suppe angerichtet. Auch gibt Schnittlauch dieser Suppe guten Geschmack. Die Krebsschwänze und Scheeren werden darauf gestreut.

2. Krebs-Suppe an Fasttagen.

Zu dieser Suppe werden die Krebse ohne Salz gesotten, Schwänze und Scheeren ausgebrochen, und die Schaalen mit frischer Butter fein gestoßen; dann statt der Fleischbrühe mit Milch zum Feuer gestellt, und eine halbe Stunde gekocht. Ferner werden vier Loth abgezogene Mandeln, mit ein wenig Wasser fein gestoßen und durchgepreßt; das Milchbrod wird gebäht, und über die Schnitten wird Zucker, Zimmet und das Krebsfleisch, welches auch in Stücklein geschnitten wird, gestreut, die Krebse nebst der Mandelmilch darüber angerichtet und zugedeckt aufgetragen.

3. Reis-Suppe mit Krebsen.

Der Reiß wird, wenn er gewaschen ist, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, so wird er schön

weiß. Die Krebsbutter wird dazu gemacht, wie es Nro. 1. beschrieben steht. Die Butter wird abgepreßt und zurückbehalten, die gerösteten Krebsschaalen werden mit Fleischbrühe gesotten und durch einen engen Seiher, oder noch besser durch ein Haarsieb an den Reiß gegeben. Dann läßt man den Reiß noch eine gute Stunde mit kochen, und thut eine halbe Stunde vor dem Anrichten die Krebsbutter und die gestoßene Muscatenblüthe hinein. Sollte es an Salz fehlen; so muß noch ein wenig nachgesalzen werden. Bei dem Anrichten der Suppe wird das Krebsfleisch darauf gestreut, und die Schwänze und Scheeren, wenn sie groß sind, zerschnitten; sind sie aber klein, so läßt man sie ganz.

4. Französische Suppe.

Man schneidet ein halbes Pfund magern Schinken ganz klein, und läßt zwei Zellerirwurzeln, ein Paar Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln, ebenfalls klein geschnitten, in einem Kastrol oder Fußhafen (Tiegel) mit vier Loth Butter dämpfen, bestreut es mit Mehl, läßt es noch eine viertel Stunde dämpfen, gießt alsdann kochende ungesalzene Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Unterdessen stößt man vier Loth süsse und acht Stück bittere Mandeln, welche vorher abgezogen seyn müssen, mit sechs gesottenen Eyerdottern, die im Mörser gestoßen werden. Dann wird das Fleisch von einer alten Henne abgesotten und mit einem Wiegemesser recht fein gewiegt;

ferner thut man einige gebähte Weckschnitten mit gestoßener Muscathenblüthe dazu, läßt alles eine halbe Stunde zusammen kochen, nimmt das Fett ab, seihet es durch ein Sieb oder Durchschlag, läßt es unter beständigem Umrühren wieder recht heiß werden und richtet es über gebähte Weckschnitten an. Ist es nicht sauer genug, so wird mit Salz geholfen.

5. Französische Suppe auf eine andere Art.

Man stellt ein viertel Pfund Rindsmark in einen Fußhafen auf Kohlen, würfelt ein halbes Pfund Kalbfleisch und eben so viel Kalbsleber in kleine Stücklein, thut Zelleriewurzeln, gelbe Rüben und Lauch in das Mark, und läßt es bei nicht allzustarkem Feuer zwei Stunden dämpfen, damit sich der Saft heraus zieht; dann kommt ein halbzerschnittener Kalbsfuß, Salz, eine Messerspitze voll Pfeffer und siedendes Wasser, so viel zu einer Suppe nöthig ist, dazu; läßt es noch eine Stunde kochen, seihet es durch einen engen Suppenseiher und richtet es über gewürfeltes Brod an. Auch kann man zu dieser Suppe Klößlein nehmen, bei dem Anrichten einige Eierdottern mit sauerem Rahm abrühren, mit Muscatblüthe verbessern und an die Suppe geben.

NB. Zu einem halben Pfund Fleisch, einem halben Pfund Leber und Kälberfuß rechnet man zwei Maas Wasser.

6. Grüne französische Suppe.

Man nimmt eine Handvoll Sauerampfer, eben so viel Spinat, grüne Zwiebeln, etwas Petersilienkraut, auch Latuki, wiegt oder zerhackt alles fein, und stellet es mit Fleischbrühe, so viel zur Suppe nöthig ist, zum Feuer. Noch besser wird die Suppe, wenn man das Grüne mit Butter dämpft, und dann erst mit Fleischbrühe aufgießt. Hat die Suppe eine halbe Stunde gekocht; so werden etliche Eierdottern mit Fleischbrühe, die aber abgeseihet seyn muß, abgerührt und über Brod oder Klößlein angerichtet.

7. Austern-Suppe.

Man nimmt eine Maaß gute Fleischbrühe, läßt sie siedend werden, röstet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb in Butter, hackt zwölf wohlgereinigte Austern fein, wirft sie in die kochende Brühe, würzt sie mit gestoßenen Cardemomen und Muscatblüthe, dann geschnittenen Zitronenschaalen und ein wenig Pfeffer; gießt ein Glas Wein in die Fleischbrühe, nebst dem Saft einer halben Citrone, thut ein Stücklein Butter dazu und läßt es eine halbe Stunde zusammenkochen. Vor dem Anrichten werden zwei hartgesottene Eierdottern im Mörser fein gestoßen, mit der Suppenbrühe fein abgerührt und entweder über gebähte oder gebackene Weckschnitten angerichtet. Auf die Schnitten werden etliche ganze Austern gelegt und so aufgetragen.

8. Braune oder Schü- (Jus-) Suppe.

Für acht Personen nimmt man zwei Pfund Ochsen- oder Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet es in dünne Scheiben, klopft es wohl, stellt einen Fußhafen mit vier Loth Butter oder noch besser mit einem Stücklein Ochsenmark auf Kohlen, legt die Fleischschnitten hinein, deckt das Geschirr mit einem passenden Deckel wohl zu und läßt sie stark dämpfen; dann wird gutes Mehl nebst geschnittenen Schalotten-Zwiebeln darauf gestreut und das Fleisch umgewendet, damit das Fleisch und Mehl schön braun aber ja nicht schwarz wird. Hat es Farbe genug; so wird Fleischbrühe dazu gegossen, ungekochtes dürres Fleisch, alle Gattungen Wurzeln, welche schön geputzt und klein geschnitten seyn müssen, ein Kreuzerweck, welcher wohl gebäht seyn muß, nebst etlichen ganzen Nägelein und ganzen Pfefferkörnern in die Fleischbrühe gethan und noch eine Stunde zusammen gekocht. Das meiste Fett wird abgenommen, die Suppe durch einen Durchschlag oder engen Seiher getrieben, Muscatblühe hineingethan, und wenn es an Salz fehlen sollte, noch mehr gesalzen. Nachdem man die Suppe wieder zum Kochen gebracht hat, kann man Klößlein aller Art in der Brühe kochen, doch sehen weisse Klößlein am schönsten darinnen, wie z. B. gezupfte Weckklöße oder Klößlein von Hühnerfleisch. Auch kann man Sago nehmen und Weckschnitten dazu bähen und darüber anrichten.

9. Braune Suppe von Fischen an Fasttägen.

Man kocht Erbsen in Wasser mit etwas Butter ab, löset von ein Paar Pfund Fischen, welcher Art sie sind, die Gräten aus, schneidet Wurzeln und Zwieback klein, röstet es zusammen in einem Fußhafen schön gelb in Butter, streuet dann Mehl hinein und läßt es wieder dämpfen, daß es schön braun wird, seihet die Erbsenbrühe darüber und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Nun wird es durch einen engen Durchschlag getrieben, Salz, ein wenig Muscatblüthe, Ingber und Pfeffer dazu gethan, wieder kochend gemacht und gebackene Erbsen ein wenig mitgekocht, oder über gewürfelten in Schmalz gerösteten Weck angerichtet.

10. Kaiser-Suppe.

Für acht Personen nimmt man acht Eyer, kleppert solche wohl, rührt ein und einen halben Schoppen Milch daran, und thut solche in eine Schüssel, die um zwei Finger breit enger ist, als diese, worinn die Suppe auf den Tisch gegeben wird. Die Suppe mit den Eyern wird auf einen Hafen, worinnen kochendes Wasser seyn muß, gestellt; der Hafen muß aber bei dem Feuer stehen bleiben, bis der Eyerkäß fest ist. Ist dieß geschehen; so wird er in die Schüssel gelegt, worinnen man die Suppe aufträgt. Nun wird der Eyerkäß in Felder, wie ein Gärtlein eingetheilt. Ist es zur Spargelzeit; so werden einige Sten-

gel in Salzwasser, doch nicht allzuweich, gesotten; dann wird der Spargel gespalten und die Beete gleichsam damit gezeichnet. Zur Ausfüllung und Schattirung der Beete nimmt man gebrühte, von Sand gereinigte und klein gehackte Morgeln, gesottene und geriebene Leber, auch gesottene und gehackte Lunge zum Brachfeld; zu den grünen Feldern ovalgeschnittenen Schnittlauch, gehacktes Petersilien- oder Körbelkraut, hart gesottene Eyer und geriebene Eyerdottern, Krebseyer, oder in deren Ermangelung recht dunkelgelbe geriebene Rüben. Das Rondel wird mit Krebsschwänzen; so wie die äussere Einfassung der Beete von dem Weissen der gesottenen Eyer gemacht. In die Mitte des Rondels oder der Rundung wird vor dem Auftragen ein grünes Stäudlein gesteckt, das ein Bäumlein vorstellt. Die Soße zu dieser Suppe wird wie zu den gewöhnlichen Krebssuppen gemacht; muß aber drei Finger niedriger seyn als der Eyerkäß, damit sie die Beete nicht überschwemmt. Wenn es aber keinen Spargel gibt; so wird Skorzoneriwurzel genommen.

11. Suppe à la Reine. (Rehne.)

Man klaubt und wäscht ein viertel Pfund Reiß und stellt solchen mit einem Schöpflöffel voll kalten Wasser und einem Stücklein Butter in einem Fußhafen auf Kohlen, so wird er schön aufquellen und weiß werden; dann wird kräftige Fleischbrühe, am besten Hühnerbrühe, daran gegossen; auch wird eine Zelleriewurzel rein ge-

schabt und gewaschen, in kleine Stücklein geschnitten und gestoßene Muscatblüthe hineingethan. Man läßt den Reiß eine gute Stunde kochen, unterdessen zieht man vier Loth Mandeln ab, welche mit etwas Eyerweiß fein gestossen werden; auch siedet man sechs Eyer hart, stößt die Dottern davon im Mörser fein, thut Reis, Mandeln und Eierdottern zusammen in ein Haarsieb oder engen Seiher und rührt es mit noch ein wenig Fleischbrühe stark durch. Das Dicke, so sich unten an dem Sieb oder Seiher ansetzt, wird mit einem Löffel abgenommen, zur Suppenbrühe gethan und auf Kohlen gesetzt, daß die Suppe wieder recht heiß wird. Kochen darf sie aber nicht mehr, sie würde die schöne weisse Farbe verlieren und grau werden. Zu Schnitten in diese Suppe nimmt man gewöhnlich Butter-Bisquit; ist dieses aber zu umständlich, so wird von einem Milchbrod die äussere Rinde abgerieben, das Brod zu Schnitten gemacht und mit siedender Fleischbrühe auf Kohlen gestellt, daß sie aufquellen; auch wird es mit Butter-Bisquit so gemacht. Dann wird die Suppenbrühe darüber angerichtet und aufgetragen.

12. Gestoßene Suppe von Hechten.

Einige gebackene Hechtstüke oder kleine gebackene Hechte werden, nebst Brodrinde, in einem steinernen Mörser klein gestoßen, und nebst einer klein geschnittenen Zellerwurzel in einen Fußhafen gethan; dann gute durchgeschlagene Erbsen-

brühe daran gegoßen und so wohl gekocht, dann wieder durchgeseiht, Mehl braun in Butter geröstet, mit drei Theilen Suppenbrühe und einem Theil süßen Rahm angerührt und siedend gemacht, Salz, Muscatnuß oder Muscatenblüthe dazu gethan und über gebähte Schnitten angerichtet.

13. Schnecken-Suppe.

Die Schnecken läßt man samt ihren Häuslein in Wasser so lange als harte Eyer sieden; nimmt sie dann heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet den Kopf und das hintere Theil davon, wäscht mit Salzwasser das Schlüpfrige davon ab, und siedet die Schnecken noch in Fleischbrühe weicher; hackt sie, behält aber etliche davon ganz zurück. Nun wird Fleischbrühe in einen Fußhafen gethan, oder Wasser nebst einem Stück Butter; dann die feingehackten Schnecken, nebst einem Löffel voll Mehl, welches hellgelb geröstet wird, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe an die Fleischbrühe gerührt; auch, wenn es beliebt, fein gewiegtes Peterleinkraut; dieses läßt man noch eine halbe Stunde kochen, legt gebähte Weckschnitten in die Schüssel und die ganzen Schnecken darauf, worüber man die Brühe anrichtet. Auf sechs Personen rechnet man vierzig Schnecken und ein und eine halbe Maas Fleischbrühe oder Wasser.

14. Suppe von Karpfenroggen.

Man schneidet gesottenen Karpfenroggen, legt solchen auf gebähte Weckschnitten, bestreut es dann mit gesottenen und kleingehackten Schnecken und Krebsschwänzen und mit ein wenig Muscatenblüthe; gießt die Krebssuppenbrühe darüber, stellet die Schüssel auf Kohlen und läßt es aufkochen.

15. Fischmilch-Suppe.

Man kocht Erbsen mit Fleischbrühe oder Wasser wie gewöhnlich, thut Zelleriwurzel dazu und treibt die Erbsen durch einen Durchschlag. Die Fischmilch, sie sey vom Hecht oder Karpfen, wird fein gewiegt oder gehackt, mit der Erbsenbrühe angerichtet, in einem Fußhafen mit Butter, Salz und Muscatenblüthe zum Feuer gestellt, eine Viertelstunde gekocht und über geröstetes Brod oder Weck angerichtet.

16. Sardellen-Suppe.

Auf vier Personen nimmt man acht wohlgewässerte und ausgegrätete Sardellen, hackt sie klein, kocht sie mit ohngefähr für einen Kreuzer gebähten Weckschnitten in Wein und Wasser zu gleichen Theilen. Ist der Weck wohl verkocht, so wird die Suppe durchgetrieben, in einen Fußhafen mit einem Stücklein Butter, ein wenig gestoßenen Cardamomen und Muscatenblüthe, nebst ein wenig Ingber zum Feuer gestellt; sobald es aufgekocht hat, wird die Suppenbrühe

über einen gewürfelten und geröſteten Weck angerichtet.

17. Niederländiſche Suppe an Faſttägen.

Man hackt vier ausgewäſſerte und ausgegrätete Sardellen mit ein wenig Knoblauch ganz klein, läßt ſie in Waſſer, ſo viel man zur Suppe benöthiget iſt, mit geſchnittenen Peterſilienkraut aufkochen, ſeihet es durch, ſtellet es mit geröſtetem Mehl und etwas Salz zum Feuer, ſchneidet die Schaale von einer halben Limonie klein, läßt ſie mitkochen, gießet etwas ſüſſen Rahm daran und richtet es über gebähtes weiſſes Brod an.

18. Grüne Suppe auf italieniſche Art.

Man kocht die ausgebrochenen Erbſen weich, läßt ſie auf einem Durchſchlag ablaufen, thut in ein Kaſſerol Butter, belegt den Boden mit ungekochten geräucherten Schinken, geſchnittenen Wurzeln und gelben Rüben, läßt es wohl dämpfen, ſchöpft das Fett ab, ſtreuet ein wenig Mehl auf die Erbſen, läßt ſie noch eine Viertelſtunde dämpfen, gießt ungeſalzene Fleiſchbrühe darauf und läßt es wieder eine halbe Stunde kochen; dann wird es abgeſeiht, die Erbſen mit der Brühe in einem Fußhafen auf Kohlen geſtellt, und wenn es aufgeſotten, über geröſtetes Brod angerichtet, und klein gehackte Peterſilie (Peterling) darüber geſtreut.

19. Käßsuppe auf holländische Art.

Auf vier Personen rechnet man vier Loth Parmesan-Käse, reibt ihn und setzt ihn mit einer Maas schwacher Fleischbrühe, oder einer halben Maas Wasser und einer halben Maas guter Fleischbrühe zum Feuer und läßt ihn aufkochen; seiht die Brühe durch und rührt einen halben Schoppen dicken sauern Rahm dazu, thut ein Stücklein Butter, in der Größe eines Hühnereyes, nebst Ingber und ein wenig Muscatblüthe dazu, läßt es aufkochen und richtet es über gebähte Schnitten an.

20. Gestoßene Hühnersuppe.

Das Fleisch einer gesottenen alten Henne wird gehackt, die Beine samt dem Fleisch und zehn oder zwölf abgezogene Mandeln werden in einem Mörser, wie auch zwei hartgesottene Eierdottern gestoßen. Nun thut man das Gestoßene nebst etlichen schön gelb gebähten Weckschnitten in einen Hafen, gießt Hühnerbrühe daran, und läßt es mit Petersilien- und Zelleriwurzeln eine Stunde lang kochen, treibt die Suppenbrühe durch einen Durchschlag, thut ein Stücklein frische Butter und etwas Muscatblüthe hinein, läßt es noch einmal aufsieden, kocht dann Klößlein darinnen, und richtet es über gebähtem oder gebacknen Weck an. NB. Zwei alte Tauben geben eine eben so kräftige Suppe, als eine alte Henne; nur müssen die Tauben mit Fleisch und Bein recht klein gestoßen werden.

21. Gerstensuppe mit Wein und Borsdorfer-Aepfeln.

Feine Gerste wird mit Wasser ganz weich gekocht, dann in einen Durchschlag gegossen und mit frischem Wasser abgeschwemmt, daß das Schleimichte wegkommt; die Gerste wird alsdann in einem Fußhafen mit einem Stücklein Butter auf Kohlen gestellt und gedämpft; das Feuer darf aber nicht stark seyn. Unterdessen werden vier oder sechs Borsdorfer-Aepfel geschält, und nachdem die Aepfel groß sind, in Viertel geschnitten, mit Wein und Zucker weich gekocht, durch einen Durchschlag zu der Gerste gerührt und noch Wein zugegoßen, bis die Suppe in der Dicke recht ist; nun kommt Zimmt, fein geschnittene Citronenschaalen, und wer das Süße liebt, auch noch Zucker dazu. Bei dem Anrichten werden zwei Eydottern verkleppert, etliche Löffel voll süßer Rahm dazugerührt und, an die Suppe gegeben. Dieß gibt der Gerste das Ansehen, als wäre sie mit Fleischbrühe gekocht. Mit Sago kann die Suppe eben so gemacht werden. Auf sechs Personen rechnet man acht Loth feine Gerste und vier oder sechs Aepfel.

22. Gerstensuppe mit Fleischbrühe.

Die Gerste wird geklaubt und gewaschen, mit zwei Schöpflöffeln voll kalten Wasser und ein wenig süßer Milch auf Kohlen gestellt. Ist das Wasser eingekocht, so wird die Gerste mit einem

Stücklein Butter abgerührt und die Fleischbrühe daran gegoßen; man muß aber Acht haben, daß die Gerste nicht überläuft, daher ist es gut, wenn nicht zu viel Fleischbrühe auf einmal daran gegoßen wird; es muß aber siedende Brühe nachgegoßen werden; kalte Brühe macht die Gerste grau und verhindert das Kochen. Nun können nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen und Saft, oder auch nur gewürfelte Zellerwurzel und ein wenig Muscatblüthe in die Suppe kommen. Bei dem Anrichten wird eine tiefe Theetasse von sauerem Rahm in die Suppenschüssel gerührt; doch muß die Gerste wenigstens drei Stunden kochen, sonst werden die Körner nicht weich, und die Suppe bekommt keinen guten Schleim.

23. Suppe von grünem Kern.

Man nimmt grünen oder unzeitigen Kern oder Waizen, stößt ihn im Mörser und siebt ihn durch, läßt ihn mit guter Fleischbrühe wohl kochen, thut ein Stücklein Butter, klein geschnittene Citronenschaalen und gestoßene Muscatenblüthe in die Suppe, und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen. Man kann diesen Kernschleim ohne oder mit Schnitten auf den Tisch geben; gibt man ihn ohne Schnitten; so drückt man Citronensaft hinein und läßt die Suppe dicker; mit Schnitten aber wird die Brühe dünner gemacht, wie bei der Habergrüz-Suppe.

24. Suppe von grünem Kern auf französische Art.

Man hackt Schalotten und andere Zwiebeln klein, schneidet wie bei einer Panade-Suppe von einem Kreuzerweck die äussere Rinde ab, und stellt das Innere vom Weck geschnitten, mit den gehackten Zwiebeln, mit Bouillon oder starker Fleischbrühe zum Feuer. Ist der Weck hinlänglich verkocht; so wird er nebst den Zwiebeln durch ein Sieb oder einen Suppenseiher getrieben; alsdann kommt vier Loth gestoßener oder gesiebter Kern, ein Stücklein Butter, ein wenig Weinessig und Muscatenblüthe zu dem durchgeseihten Weck in einen Fußhafen, wird wohl gekocht und zu Tisch gegeben.

25. Auf eine andere Art mit unreifen Stachelbeeren.

Man verschneidet unreife Stachelbeere, kocht sie in Bouillon auf, und treibt sie durch ein Sieb oder einen Seiher in ein Kasserol oder einen Fußhafen, stellt solchen auf Kohlen und thut vier Loth gestoßenen, durchgesiebten, grünen Kern zu der Bouillon, gießt zwei Theile Wein und einen Theil Wasser dazu, bis es Brühe genug ist; röstet einen Kochlöffel voll Mehl daran, thut gestoßenen Zimmt und ein Stücklein Zucker hinein, lößt es zusammen wohl kochen, und richtet es über gewürfeltes Brod an.

26. Braune Reissuppe mit Schelee.

Auf sechs Personen wird ein halbes Pfund Reis gerechnet (Carolinen-Reis ist der beste zu dieser Suppe); dieser wird geklaubt und gewaschen und mit schwacher Fleischbrühe zum Feuer gestellt und wohl verwellt; dann wird die nehmliche Soſe daran gemacht, wie zu der Schü-Suppe: der Reis darf nicht viel gerührt werden, damit die Körner schön lang und ganz bleiben, thut gestoßene Muscatblüthe und ein Stücklein Butter hinein, und läßt es eine halbe Stunde zusammenkochen. Die Suppe darf nicht zu dünne gemacht werden; bei dem Anrichten wird Schelee mit einem Löffel ausgebrochen und auf die Suppe gelegt. Gehöriges Salz muß nicht vergessen werden. Wie die Schelee gemacht werde, findet man in No. 110.

27. Ordinaire Reissuppe.

Der Reis wird, geklaubt und gewaschen, mit kaltem Wasser auf Kohlen gestellt. Ist dieses eingekocht, so wird gute Fleischbrühe daran gegoßen, thut ein Stücklein frische Butter, und, wenn es beliebt, auch ein wenig Saffran und gestoßene Muscatenblüthe daran, rührt den Reis öfter um, daß er nicht anbrennt. Bei dem Anrichten wird fein geschnittener Schnittlauch auf die Suppe gestreut.

28. Sago mit Fleischbrühe.

Auf sechs Personen rechnet man acht Loth Sago, klaubt und wäscht ihn sauber, setzt ihn mit kaltem Wasser in einem Fußhafen auf Kohlen, läßt ihn nur etliche Minuten kochen, seihet das Wasser ab, gießt dann wieder kochendes Wasser daran, läßt ihn wieder eine Stunde kochen, gießt dann den Sago in eine Suppenschüssel, daß das siedende Wasser ablauft und gießt kaltes Wasser daran, daß das Schleimigte davon kommt, thut ein Stücklein Butter in der Größe eines Hühnereies in den Fußhafen, läßt den Sago eine Viertelstunde auf schwachen Kohlen dämpfen, so werden sich die Körner auflösen und so groß als Erbsen werden. Nun wird eine und eine halbe Maas Fleischbrühe daran gegoßen; der Sago muß eine gute Stunde kochen, eine Zelleriwurzel wird in Würfeln geschnitten und mit gekocht, Muscatenblüthe und Salz, wenn noch eins nöthig seyn sollte, daran gethán. Es können Klößlein in Sago gekocht werden; auch Hühner, Leber und Mägen, auch ein gebackenes und in Scheiben zerschnittenes Kalbsprieß, oder auch nur über in Schmalz gebackene Weckschnitten angerichtet werden. Bei dem Anrichten werden drei Eierdottern wohl verkleppert, zwei Eßlöffel voll süßen Rahms dazu gethan, und mit siedender Suppenbrühe angerichtet und an den Sago gegeben.

29. Sago mit Wein.

Der Sago wird wie bei der vorigen Suppe behandelt, nur wird, statt der Fleischbrühe, zwei Theile Wein und ein Theil Wasser genommen; rother Wein ist der beste dazu, er gibt der Suppe ein schönes Ansehen. Wenn der Sago eine gute Stunde mit Wein gekocht hat, thut man Zucker, gestoßenen Zimmt und klein geschnittene Citronenschaalen dazu, läßt dieß noch eine Viertelstunde kochen, und richtet die Suppe über Mandelklößlein, oder Ulmerbrod, oder Zwiebeln an; nimmt man nur gebähte Weckschnitten, so wird eine Handvoll Weinbeeren, welche wohl gewaschen seyn müssen, mitgekocht.

30. Bergsuppe.

Man reibt gemischtes, oder auch gutes schwarzes Hausbrod (auf eine Person rechnet man eine starke Hand voll.) Man nimmt zu vier Handvoll Hausbrod eine Handvoll Semmelmehl, röstet es in Schmalz schön gelb; es darf aber nicht zu viel Schmalz genommen werden, damit die Suppe nicht zu fett wird. Ist das Brod geröstet, so thut man Zucker, gestoßnen Zimmt und geriebene Zitronenschaalen, wohl unter einander gemischt, dazu, thut es in die Schüssel, worinn man die Suppe zu Tische giebt, drückt es so warm in der Mitte der Schüssel recht zusammen und formirt es zu einem Berg. Zur Suppenbrühe nimmt man zwei Theile Wein und einen Theil Wasser, stellt

es mit einem Stücklein Zucker, gestoßenem Zimmt, etlichen gestoßenen Nägelein, geschnittenen Citronenschaalen zum Feuer und läßt es zusammen eine Viertelstunde kochen. Bei dem Anrichten werden einige Eidottern wohl verkleppert, mit der Brühe angerührt und so langsam über den Berg in die Schüßel gegoßen, ein Paar Löffel voll werden über den Berg behutsam gegoßen, daß er nicht einstürzt. Ehe man die Suppe auf den Tisch gibt, wird auf den Gipfel des Bergs ein hübsches Stäudchen Grünes gesteckt, etwas tiefer noch einige; dieß gibt der Suppe ein hübsches Aussehen. An die Stelle der Eierdottern kann man auch in Butter gelb geröstetes Mehl nehmen, an den Wein rühren und mitkochen lassen. Auf diese Art wird die Suppe recht gut schmecken.

31. Weinsuppe mit Mandeln.

Ein Viertelpfund Mandeln werden abgezogen, getrocknet und dann mit ein wenig frischem Wasser fein gestoßen, daß sie nicht öhlicht werden, mit Wein durch ein Haarsieb oder Leinentuch getrieben, und in einer mössingenen Pfanne zum Feuer gethan. Zu einem Vierling Mandeln nimmt man eine halbe Maas Wein, einen Schoppen Wasser, thut ein Stücklein Butter, Zucker, nachdem man das Süße liebt, geschnittene Citronenschaalen und ein Stücklein ganzen Zimmt dazu, läßt es unter stetem Umrühren kochen, und richtet es über gebähtes Milchbrod an.

32. Weinsuppe für Kranke.

Zu dieser Suppe wird ein frisch gelegtes Ei gesotten, der Dotter fein gerieben und mit Wein eingerührt, ein wenig Muscatenblüthe und ein Stücklein Butter, nebst Zucker, und ein wenig an Zucker getriebene Citronenschaalen dazu gethan. Die Suppe wird wie die vorige über dem Feuer angerührt, bis der Wein siedet, und über gebähtes oder gewürfeltes weißes Brod angerichtet.

33. Ordinaire Weinsuppe.

Zu drei Eierdottern nimmt man einen kleinen Kochlöffel voll vom feinsten Mehl, rührt es mit ein wenig Wasser glatt und thut zwei Theile Wein und einen Theil Wasser daran, reibt das Gelbe von dem vierten Theile einer Citrone an Zucker ab, thut den Zucker nebst gestoßener Muscatenblüthe und ein Stücklein Butter in den Wein, kocht es wie die vorigen Suppen unter stetem Umrühren; richtet es über gewürfeltes, in Schmalz geröstetes, oder, nach Belieben, ohne geröstetes weißes Brod, an.

34. Chokolatesuppe mit Rahm oder Milch.

Eine Maas Rahm oder Milch wird in einer Pfanne zum Feuer gethan, und wenn solches am Kochen ist, rührt man sechs Löffel voll geriebene Chokolate in den Rahm, thut ein Stücklein Zucker dazu, und wenn es nöthig seyn sollte, noch ein wenig gestossenen Zimmt. Nun läßt man es

unter stetem Umrühren der Suppe etlichemal aufsieden, verkleppert unterdessen vier Eierdottern in ein wenig frischem Wasser, rührt es mit der Suppenbrühe an und schüttet es über gebähtes Milchbrod; man nimmt auch anstatt des Brods Bisquit und schneidet es würflicht, dann bleibt aber der Zucker weg; auch macht man einen Teig von Zucker, feinem Mehl und Eiern (zwei Löffel Mehl, einen starken Löffel gestossenen Zucker und ein kleines Ei), macht einen festen Nudelteich, würgelt ihn wie zu gewöhnlichen Nudeln, schneidet mit einem Backrädlein viereckigte Stücklein eines Kreuzers groß, bächt sie aus Schmalz schön hellgelb und richtet die Suppe darüber an. Mit Wein kann die Suppe eben so gemacht werden; dann wird ein und eine halbe Maas Wein, eine halbe Maas Wasser und acht Löffel voll geriebene Chokolate genommen.

35. Blinde Chokolatesuppe.

Reis wird wie Kaffee geröstet, nur etwas gelber; dann wird er fein gestoßen oder gemahlen, durchgesiebt und zu dem Rahm oder Milch gerührt. Ueberhaupt wird diese Suppe behandelt wie die vorige. Kocht der Rahm, so kommt ein Stücklein Zucker, gestoßener Zimmt und ein wenig gestoßene Vanille dazu. Man läßt nun mit dem Gewürz die Suppe noch etlichemal aufwallen, und richtet sie über gebähtes Milchbrod an.

36. Eine gute Biersuppe.

Zwei Kochlöffel voll feines Mehl werden mit drei frischen Eierdottern recht glatt gerührt; ist dies geschehen, so rührt man eine halbe Maas gute Milch, eben so viel weißes Bier, welches aber nicht sauer seyn darf, dazu, thut ein Stücklein Butter, geschnittene Citronenschaalen und ein wenig Muscatenblüthe mit einem Stücklein Zucker dazu, läßt es unter beständigem Umrühren eine Minute kochen und richtet es über würflicht geschnittenes weißes Brod an.

37. Pannadesuppe von Bier.

Man schneidet einen Kreuzer Weck, setzt diesen mit weißem Bier auf Kohlen, thut ein Stücklein Butter dazu; ist es wohl verkocht, so wird die Suppe durch einen Seiher getrieben und wieder auf Kohlen gestellt, thut Zucker nach Belieben, geschnittene Citronenschaalen und ein wenig gestoßenen Zimmt daran. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern dazu gerührt.

38. Ordinaire Biersuppe.

Zwei Löffel voll Mehl werden mit einem Ei und ein wenig Milch angerührt, dann wird eine halbe Maas Milch und eine halbe Maas Bier daran gegoßen und unter beständigem Umrühren gekocht. Die Suppenbrühe wird über gewürfelten Weck angerichtet und erst in der Schüssel gesalzen.

39. Milchsuppe.

Man macht gute Milch siedend, thut Zucker und ein wenig gestossenen Zimmt darein, läßt es mit aufsieden, rührt zwei Eierdottern mit siedender Milch an und schüttet es über gewürfelten Weck. Will man die Milchsuppe nur ordinär, so läßt man Zucker und Zimmt, wie auch die Eierdottern weg. Der Weck wird eingeschnitten, ein klein wenig gesalzen und die kochende Milch darüber angerichtet.

40. Mandelsuppe.

Man stößt eine Handvoll geschälte Mandeln, röstet sie mit etwas gestoßnem Zucker in einer mößingnen Pfanne, gießt eine halbe Maas gute Milch dazu, läßt ein Stücklein Zimmt mit aufkochen, rührt ein Paar Eierdottern mit der süssen Milch ab und richtet es über gebähtes weisses Brod an.

41. Fleischsuppe mit Bratwürsten.

Es wird eine gute Fleischbrühe mit geputzten und würflicht geschnittenen Peterßilien, Zellerwurzeln, wie auch gelben Rüben, zum Feuer gestellt und weich gekocht. Unterdessen werden Bratwürste gebraten und in Scheiben oder Plätzlein geschnitten, gemischtes Brod, Küpf oder auch nur gutes Hausbrod, wird, wie zu einer andern Fleischsuppe, eingeschnitten, die Bratwürst-Scheiben auf das Brod gelegt, die Fleischbrühe nebst

den Wurzeln darüber angerichtet, die Schüssel auf Kohlen gestellt, daß die Suppe mit den Würsten aufkocht, eine Messerspitze voll gestoßnen Pfeffer und ein wenig gestoßne Muscatenblüthe dazu gethan. Ehe man die Suppe zu Tisch gibt, werden verlohrne Eier darauf gesetzt, so viel Personen bei Tisch sind, Bratwürste nimmt man die Hälfte.

42. Eine gute Suppe mit Käß- oder Blumenkohl.

Käß- oder Blumenkohl wird geputzt, zu kleinen Stücklein geschnitten und im Salzwasser gebrühet; dann wird gute Hühner- oder Fleischbrühe in einem Fußhafen auf Kohlen gesetzt, Hühner- und Taubenleber und Mägen, abgehäutete, im Wasser übersottene, in Scheiben geschnittene Kalbsbriese, auch sauber gewaschene und im Salzwasser gebrühte Morgeln darinnen gekocht. Zu dieser Suppe nimmt man gebackene oder ungebackene Fleisch- oder Butterklößlein. Alles wird in der Fleischbrühe nebst ein wenig Muscatenblüthe gekocht; bei dem Anrichten werden Eierdottern, je nachdem es viel oder wenig Suppe ist, wohl verkleppert, zwei Eßlöffel voll süßer Rahm dazu gerührt und über einige gebähte Weckschnitten angerichtet. Man kann auch blos Weckschnitten zu dieser Suppe nehmen; gehöriges Salz darf nicht vergessen werden. Zu dieser Suppe ist ein altes Huhn oder ein Kapaun recht gut. Das Huhn oder der Kapaun wird schön aufgesäumt in

die Mitte der Suppenschüssel gelegt, die Brust wird mit Käßkohlstäudlein, gehackten Morgeln und mit hartgesottenen und geriebenen Eiern gelb schattirt, und dem Thier ein frisches grünes Stäudlein von Petersilie oder Zellerikraut in den Schnabel gegeben; dies gibt der Suppe ein besonders schönes Ansehen.

43. Französische Suppe mit Geflügel.

Man nimmt junge Hühner und Tauben, nachdem man Suppen nöthig hat, putzt und wäscht sie sauber, schneidet ein Hühnlein in sechs und eine Taube in vier Stücke (auf sechs Personen rechnet man zwei kleine Hühner und zwei Tauben), setzt sie mit schwacher Fleischbrühe zum Feuer, wie auch die Mägen und Lebern, und thut, je nachdem es in der Jahreszeit ist, folgende Sachen dazu: Spargel, Latukken, Artischockenböden, Käßkohl, Zelleri, Trüffeln und Morgeln, Schampiniong, jungen Wirsching (Wirsing) in vier Theile geschnitten. Alles wird vorher in Salzwasser ein wenig gebrüht und dann erst in die Bouillon gethan. Dann werden Krebse gesotten, die Schwänze und Scheeren ausgebrochen (wie bei der Krebssuppe Nr. I. beschrieben ist), die Schaalen nebst den übrigen gestoßnen Krebsen geröstet, ein wenig Muscatenblüthe zu den Hühnern gethan, alles in der Ordnung in die Schüssel gelegt, zu der Suppenbrühe vier Eierdottern gerührt, über das Geflügel gegoßen und zu Tische getragen.

44. Leberſuppe.

Für acht Perſonen rechnet man ein und ein halbes Pfund Kalbsleber, ſiedet ſolche, doch nicht zu hart, reibt ſie, wenn ſie erkaltet iſt, auf einem Reibeiſen, reibt auch zwei Zwiebeln auf dem Reibeiſen dazu, ſchabt ein Stücklein dürren Speck, thut vier Loth Butter in einen Fußhafen, läßt die Butter zergehen, thut Leber, Zwiebeln und den geſchabten Speck dazu, läßt es auf Kohlen eine gute Viertelſtunde dämpfen, füllt das Gedämpfte mit Fleiſchbrühe auf, ſchneidet eine Zelleri- und etliche Peterſilienwurzeln hinein, läßt es zuſammen kochen, bis die Wurzeln weich ſind, treibt dann die Suppe durch einen Suppenſeiher, ſtellt es wieder auf die Kohlen, läßt es mit geſchnittenen Citronenſchaalen, ein wenig Muſcatenblüthe und Salz, wenn noch eins nöthig ſeyn ſollte, noch ein wenig kochen, und richtet es über gebähte oder in Schmalz gebackene Weckſchnitten an.

45. Lungenſuppe.

Kalbslunge nebſt Milz wird ſauber gewaſchen und in kleine Stücklein zerſchnitten, acht Krebſe werden lebendig geſtoßen; eine Handvoll Kerbelkraut, eine Handvoll Lungenkraut, eben ſo viel Eibiſchkraut oder auch Eibiſchwurzel, werden, wenn ſie gewaſchen, in einem Hafen zu der Lunge und Krebſen gethan, mit ſchwach geſalzener Fleiſchbrühe oder Waſſer zum Feuer geſtellt und ziemlich einkochen laſſen, dann wird

es durch einen Seiher getrieben, und über gebähtes Brod angerichtet. Dies ist eine Suppe für Kranke; für gesunde Personen bleiben die Kräuter weg, dann wird sie wie die Lebersuppe behandelt; auf jeden Fall werden etliche Eierdottern an die Suppe gerührt.

46. Kerbelsuppe.

Hierzu werden zwei Handvoll Kerbelkraut geklaubt, rein gewaschen und recht klein gewiegt oder gehackt, in einem Kasserol oder Fußhafen auf Kohlen mit Butter gedämpft, ein wenig feines Mehl darauf gestreut und noch ein wenig mit gedämpft; dann mit siedender Fleischbrühe aufgefüllt und ein wenig Ingber und gestoßene Muscatenblüthe hineingethan. Wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, richtet man es über gebähten Weck oder auch nur über Brodschnitten an. Nimmt man Weckschnitten, so werden zwei Eierdottern mit siedender Brühe angerührt und an die Suppe gegoßen.

47. Suppe von Wurzeln und Kräutern.

Man nimmt eine Handvoll Sauerampfer, Kerbelkraut, eine Staude Latukken, Pastinak, Lauch, gelbe Rüben, Petersilie und Zellerwurzel, wäscht und putzt alles rein; dann wird alles klein gehackt und geschnitten, auch kommen grüne Erbsen und Spargel, oder Hopfen dazu, wie es in der Zeit ist, thut es in einen Hafen, füllet es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es

mit einander wohl kochen, treibt es durch einen Suppenseiher, schlägt Eierweiß zu Schnee, rührt es an das Durchgeseihte, läßt es bei stetem Umrühren wieder aufkochen, legt geröstetes Brod in die Schüssel, seihet die Suppe wieder durch und über das Brod, stellet es auf die Kohlen und läßt es zugedeckt aufkochen.

48. Gestoßene Vögelsuppe.

Man nimmt ein Paar Krammetsvögel oder drei Lerchen zur Suppe für zwei Personen, und bratet solche saftig ab, schneidet das Brustfleisch davon weg, das übrige aber, wenn es kalt ist, wird in einem Mörser zerstoßen, läßt ein Stücklein Butter in einem Fußhafen zergehen, legt einige zwei Finger dick geschnittene magere Stücklein Rind- oder auch Kalbfleisch nebst Wurzelwerk hinein, läßt es eine halbe Stunde dämpfen, schneidet ohngefähr für zwei Pfennige Weck dazu, dämpft es noch einmal, bis alles gelb werden will, thut die gestoßenen Vögel dazu, gießt eine halbe Maas Fleischbrühe daran, läßt es eine Stunde kochen, treibt es durch einen Seiher, bähet Weckschnitten, legt das Brustfleisch von den Vögeln darauf, reibt Muscatenuß darüber und richtet die Suppenbrühe darüber an.

49. Eiergerste.

Man nimmt zu zwei Eiern einen Eßlöffel voll Semmelmehl, und eben so viel Mundmehl, rührt solches mit den Eiern glatt, rührt ohngefähr

zu zwei Löffelvoll Mehl eine halbe Maas Fleischbrühe, thut ein Stücklein Butter hinein, kocht die Suppe in einer Pfanne unter beständigem Umrühren auf dem Feuer, läßt sie eine Viertelstunde kochen, richtet es an, streut fein geschnittenen Schnittlauch darauf. Muscatnuß darauf gerieben verbessert die Suppe.

50. Eiergerste mit Fleisch.

Man nimmt ein Pfund mageres Rindfleisch oder Kalbfleisch vom Schlegel, nebst einem Viertelpfund Nierenfett, hacket es zusammen recht klar, thut es in einen Fleischhafen, nebst drei Handvoll Semmel- und einer Handvoll feines Mehl, rührt vier Eier dazu und einen Löffel voll kalte Fleischbrühe oder Wasser. Wenn es recht glatt gerührt ist, wird kochende Fleischbrühe nachgegoßen, aber immer dabei gerührt, bis man glaubt, daß die Suppe die gehörige Dicke hat. Dann wird sie durch einen weitlöcherigen Durchschlag getrieben, wieder in den Fußhafen gethan, etwas geschnittene Zelleriwurzel, auch Kraut davon, nebst gestoßener Muscatblüthe in die Suppe gethan, auf Kohlen gestellt und gerührt. Sind die Wurzeln weich, so wird die Suppe angerichtet.

51. Gebrannte Eiergerste.

Zu dieser Eiergerste kann man schwache Fleischsuppe, auch nur gesalzenes Wasser nehmen. Man röstet in einer Pfanne mit einem

Stücklein Butter Mehl ganz trocken, doch daß es weißlicht bleibt. Zu sechs Rührlöffel voll Mehl nimmt man vier Loth Butter, verkleppert vier Eier mit ein wenig kalter Fleischbrühe oder Wasser, gießt dann eine und eine halbe Maas heiße Fleischbrühe daran, aber ja keine kochende, rührt das geröstete Mehl recht glatt ab, kocht die Suppe über dem Feuer unter stetem Umrühren, streuet klein geschnittenen Schnittlauch bei dem Anrichten darauf und gibt es zu Tisch.

52. Straubensuppe.

Zu einem Kochlöffel voll feinen Mehls wird ein Ei genommen, das Mehl wird mit den Eiern und ein wenig süßer Milch angerührt, daß der Teig recht glatt wird; dann wird so viel kalte Milch daran gegoßen, daß der Teig in der Stärke wird, wie ein Straubenteig; in einer Pfanne oder Fußhafen wird Fleischbrühe siedend gemacht, wenn sie recht strudelt, wird der Teig in einen Trichter gegoßen und so in die kochende Fleischbrühe laufen gelassen, wie man es mit den Straußen macht, die in Schmalz gebacken werden. Die Suppe darf nicht lange kochen, ein Stücklein Butter wird mitgekocht; gehöriges Salz darf bei keiner Fleischsuppe vergessen werden. Ist die Suppe angerichtet, wird Schnittlauch darauf gestreut.

53. Eierflädlein-Suppe.

Zu dieser Suppe wird auch, wie in der vorhergehenden, zu einem Löffelvoll Mehl ein Ei gerechnet, dieses wird in eine Schüssel gethan, mit kalter Milch angerührt, gesalzen, die Eier daran gerührt und mit Milch so dünne gemacht, daß der Teig läuft. Nun wird Schmalz in einer Omeletten-Pfanne heiß gemacht, wieder in ein kleines Pfännlein heraus geschüttet und nur so viel Schmalz darinnen gelassen, daß sich das Flädlein nicht anhängt. Dann gießt man mit einem kleinen Schöpflöffel den Teig in die Pfanne, und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden der Pfanne überall herumlaufen, daß das Flädlein aber ja nicht zu dick wird. Wenn es nun auf der einen Seite gebacken ist, gießt man mit einem blechernen Löffel ein wenig Schmalz auf das Flädlein und wendet es um, läßt es hochgelb backen, ja nicht braun oder schwarz werden. Mit dem übrigen Teig wird verfahren, wie bei den rechten Flädlein. Ist alles gebakken, so werden die Flädlein zusammen gewickelt und eines Daumen breit geschnitten; gute Fleischbrühe wird siedend gemacht, die Eierflädlein darinnen aufgekocht, ein Stücklein Butter und ein wenig gestossene Muscatblüthe dazu gethan. Sie dürfen nur ein paarmal aufwallen, so sind sie fertig.

54. Erdbirnsuppe.

Man kocht sechs bis acht Stück große Erdbirn nicht gar zu weich; wenn sie kalt sind, werden sie auf dem Reibeisen gerieben, oder, wenn die Erdbirn gekocht sind, geschält und so heiß mit einem Würgelholz zerdrückt. In einem Fußhafen wird ein Stücklein Butter heiß gemacht, die zerdrückten Erdbirn nebst einer Handvoll Griesmehl in der Butter gedämpft, auch klein gewürfelte Zellerywurzeln werden mitgedämpft, eine Maas kochende Fleischbrühe, oder in dessen Ermangelung siedendes gesalzenes Wasser daran gegoßen; dann läßt man die Suppe noch eine halde Stunde kochen, und richtet sie über würflicht geschnittenen Weck an; ohne Weck wird etwas mehr Gries genommen.

55. Hüfen- oder Hagebuttensuppe.

Zwei Handvoll Hüfen oder Hagebutten und für zwei Pfennig Weck werden mit einer halben Maas weiß Bier oder auch nur Wasser zugesetzt; wenn sie recht weich sind, werden sie mit eben so viel Wein durch ein Haarsieb oder engen Seiher getrieben; dann thut man Zucker, gestoßenen Zimmt, kleingeschnittene Citronenschaalen hinein, stellt es wieder auf Kohlen, läßt die Suppe noch eine Viertelstunde kochen, richtet sie über würflicht geschnittenen, in Schmalz geröfteten Weck an, oder, wie es beliebt, über gebähte Weckschnitten; nimmt man das Letztere;

so wird ein Stücklein Butter mitgekocht, die Suppe bleibt sonst rauh.

56. Hüfen- oder Hagebuttensuppe mit Eierschnee.

Diese Suppe wird wie die vorige gemacht, über geröstetem oder gebähtem Weck angerichtet und auf eine Kohlpfanne gestellt. Ehe man aber die Suppe anrichtet, wird von drei Eiern das Weiße zu einem starken Schnee geschlagen, dieser wird mit Zucker und auf Zucker abgeriebenen Citronenschaalen vermischt, dann werden mit einem Löffel Häuflein, wie kleine Klößlein, auf die Suppen gesetzt, und noch ein wenig mit Zucker übersiebt. Fängt die Suppe an zu kochen, so wird über die Klößlein eine glühende Schaufel gehalten, so bekommt sie Farbe und wird fertig. Auf diese Art kann man es auch mit der Weichsel- und Kirschensuppe machen.

57. Citronensuppe.

Man reibt die Schaale von einer zeitigen Citrone auf Zucker ab, drückt den Saft in ein mössingenes Pfännlein, thut die Kerne davon, gießt ein Trinkglas voll Wein und eben so viel Wasser dazu und läßt es kochen. Drei Eierdottern werden mit einem Löffel voll Orangenblüthenwasser stark gequirlt, mit der Suppenbrühe angerührt und über gewürfeltes Milchbrod angerichtet. Sollte es von dem Citronenzucker nicht süße genug seyn; so wird noch Zucker in die Suppe gerieben.

58. Citronensuppe für Kranke.

Man nimmt von drei frischen Eiern das Gelbe, rührt es stark, thut etwas mit Zucker abgeriebne Citronenschaalen und den Saft von einer Citrone dazu, rührt es noch einmal wohl, gießt zwei Löffel voll schwarzes Kirschenwasser und eben so viel Orangenblüthenwasser dazu, thut es in einem mößingenen Pfännlein über das Feuer, läßt es bei beständigem Umrühren aufkochen, bis es ein wenig dick wird. Die Suppe wird ohne Brod angerichtet; erlaubt es die Krankheit, so werden auch zwei Eßlöffel voll Wein dazu genommen.

59. Weichselsuppe.

Man stößt frische oder gedörrte Weichseln mit samt den Kernen in einen Mörser, thut das Gestoßene in einen Fußhafen, rührt es mit halb Wein, halb Wasser an, und läßt es wohl kochen. Dann werden die Weichseln durch einen Durchschlag gerührt oder getrieben, wieder auf Kohlen gestellt, Zucker, fein geschnittene Citronenschaalen, gestoßener Zimmt und nur einige Gewürznelken hineingethan, noch eine Viertelstunde gekocht, über würflicht geschnittenen, in Schmalz gerösteten Weck angerichtet. In diese Suppe kann man auch Reis- oder Mandelklößlein nehmen; auch Zwieback oder Ulmerbrod. Die Klößlein werden dann in der Weichselsose gekocht; Zwieback oder Ulmerbrod aber mit der Weichselsose angebrüht und zugedeckt, daß das

Brod etwas anzieht, ehe man die Suppe zu Tische gibt.

60. Aepfelsuppe.

Man schält vier Borsdörfer- oder zwei große Backäpfel, schneidet sie klein, setzt sie mit einem Schoppen Wein, eben so viel Wasser und einem Stücklein ganzen Zimmt zum Feuer; läßt es zusammen kochen, bis die Aepfel ganz weich sind, treibt sie durch einen Seiher, reibt etwas Citronenschaale mit Zucker ab, thut es zu dem Durchgetriebenen, läßt es noch einmal aufkochen, rührt zwei Eierdottern daran und richtet es über gewürfeltes in Schmalz geröstetes weißes Brod an. Mit Birnen kann die Suppe eben so gemacht werden; nur muß man solche Birnen nehmen, die sich leicht zerdrücken lassen.

61. Zwetschgen- oder Pflaumensuppe.

Wenn von den Zwetschgen die Kerne ausgelöset sind, so läßt man sie in Wein und Wasser zu gleichen Theilen mit einem Stücklein ganzem Zimmt kochen, treibt sie durch, läßt dann das Durchgetriebene mit geschnittenen Citronenschaalen und etwas Zucker wieder aufkochen und richtet es über gebähtes weißes Brod an. Mit gedörrten Zwetschgen kann die Suppe eben so bereitet werden.

62. Quittensuppe.

Man kocht die Quitten in halb Wein und Wasser, treibt sie durch ein Sieb oder Seiher, stellt sie wieder zum Feuer, gießt noch ein Glas Wein dazu, thut ein Stücklein frischen Butter, ein Stücklein Zucker und gestoßenen Zimmt hinein, läßt es zusammen noch eine Viertelstunde kochen, rührt die Brühe mit ein Paar Eierdottern an und richtet es über gewürfeltes weißes Brod an.

63. Kastaniensuppe.

Die Kastanien werden ganz weich gebraten, die Schaalen und Haut hinweggenommen, im Mörser klein gestoßen, dann nach Belieben mit Rahm oder Wein durchgetrieben, auf Kohlen gestellt, mit Zucker und Zimmt verbessert, mit Wein über geröstetem Weck — mit Rahm aber darf der Weck nicht geröstet werden — angerichtet. Die Kastanien werden auf folgende Art gebraten: Man thut Salz in ein Casserol, oder auch nur in einen irdenen Teller, legt soviel Kastanien darauf, als man nöthig hat, deckt diese wieder mit Salz zu, stellt den Teller auf eine Kohlpfanne, deckt ihn mit einer Stürze oder Dekel zu, der paßt, so werden sie recht bald weich. Das Salz bleibt unverdorben.

64. Saftsuppe.

Man stellt etwas Butter in einem Kasserol oder Fußhafen auf Kohlen, schneidet dünne Schei-

ben von Ochsen- oder Kalbfleisch, legt es in das Kasserol, läßt es schweißen, schält eine Zwiebel, besteckt sie mit einigen in Viertel geschnittenen Gewürznelken, etlichen Stücklein gelben Rüben und Zelleri, nebst etwas Brodrinden, läßt es miteinander dämpfen, bestreut es, wenn es anfängt braun zu werden, mit ein wenig Mehl, gießt dann kochend Wasser oder schwache Fleischbrühe darauf, stößt zwei Loth abgezogene Mandeln, läßt sie mitkochen, seihet es durch einen Seiher, und läßt es wieder aufkochen, stößt etwas gebähtes Brod im Mörser, thut es in eine Schüssel, streuet ein wenig Muscatblüthe darauf, gießt die Suppe darüber, stellt es zugedeckt noch ein wenig auf Kohlen und trägt es zu Tische.

65. Habergrützsuppe mit Mandeln.

Es wird ein Paar Handvoll Habergrütze gestoßen, mit zwei Schöpflöffelvoll kaltem Wasser und einem Stücklein Butter zum Feuer gestellt; unterdessen werden vier Loth abgezogene Mandeln mit ein wenig frischem Wasser fein gestoßen, dann mit drei Schoppen Wasser durch ein feines Tuch gepreßt. Mit dieser Mandelmilch wird die Habergrütze durch einen Suppenseiher gerührt, nun kommt die durchgerührte Habergrütze mit etlichen Citronenscheiben wieder in einen Fußhafen zum Feuer, wird so lange gerührt, bis sie wieder an das Kochen kommt; nun werden vier Eierdottern stark gequirlt und mit der Suppenbrühe angerührt. In diese Suppe geh-

ren feine Klößlein, auch kann man sie über Milchbrod anrichten.

66. Ordinaire Habergrützsuppe.

Man setzt gestoßene oder gemahlne Habergrütze mit Wasser oder schwacher Fleischbrühe zum Feuer, läßt sie kochen, rührt sie dann mit guter Fleischbrühe durch einen Seiher, thut ein Stücklein Butter und gewürfelten Zelleri dazu und läßt sie noch so lange kochen, bis der Zelleri weich ist, richtet ihn dann über gebähte Weckschnitten an und deckt die Suppe zu, damit der Weck ein wenig anzieht.

67. Grießsuppe.

Zu einer Maas Fleischbrühe nimmt man sechs Loth Grieß, röstet ihn in Schmalz ganz trocken schön hellgelb, rührt ihn mit kochender Fleischbrühe an, schneidet Zelleri und Petersilienwurzeln würflicht und läßt es zusammen eine Stunde kochen, so ist die Suppe fertig. Man kann den Grieß auch ungeröstet in kochende Fleischbrühe rühren und mit Wurzelwerk kochen; dann muß ein Stücklein Butter mitgekocht werden.

68. Erbsensuppe.

Auf sechs Personen rechnet man eine Maas Erbsen, klaubt und wäscht solche recht sauber, setzt sie mit weichem kalten Wasser zum Feuer, macht, daß die Erbsen bald sieden, sonst erstar-

ren sie; man läßt sie zugedeckt kochen, rührt sie ja nicht um, bis sie weich sind; dann werden sie mit guter Fleischbrühe durchgetrieben. Wenn es beliebt, so kann man Mehl hellgelb rösten und daran rühren; auch kommt es auf Belieben an, ob man Wurzelwerk mitkochen läßt oder Zwiebeln, beides ist gut. Die durchgetriebenen Erbsen werden wieder auf Kohlen gestellt, mit Muscatnuß und Ingber gewürzt, dann über würflicht geschnittene gedörrte Zungen oder in Scheiben geschnittene gedörrte Bratwürste, auch nur über gewürfeltes in Schmalz geröstetes weißes Brod angerichtet. NB. Das Salz darf bei allen Fleischsuppen nicht vergessen werden.

69. Erbsensuppe geringerer Art.

Wenn die Erbsen nicht durchgetrieben werden, nimmt man auf vier Personen eine Maas Erbsen, setzt sie zum Feuer, wie die vorher beschriebene. Wenn die Erbsen eine Stunde gekocht haben, kann man das Fleisch gleich dazu thun, es sey gedörrtes oder frisches Schweinefleisch. Wenn die Häute abgelößt sind, werden sie mit einem Schaumlöffel abgenommen; ist die Brühe hinlänglich eingekocht und sind die Erbsen weich, so werden sie verrührt und gesalzen, mit Wurzelwerk oder Zwiebeln noch eine halbe Stunde gekocht und ohne Brod angerichtet. An Fasttagen läßt man das Fleisch weg, kocht die Erbsen mit Butter, salzt sie stärker, reibt Muscat-

nuß hinein und richtet die Suppe über gebackene Schnitten an.

70. Linsensuppe.

Wenn die Linsen sauber geklaubt und gewaschen sind, setzt man sie mit weichem Wasser zum Feuer, läßt sie weich kochen, treibt sie mit guter Fleischbrühe, an Fasttagen aber mit Wasser durch, röstet ein wenig Mehl hellgelb hinein, thut Salz, gestoßenen Ingber und ein wenig Pfeffer dazu, röstet würflicht geschnittenes schwarzes Brod in Schmalz, richtet die Linsen darüber an und läßt es auf Kohlen noch ein wenig aufkochen. An Fasttagen, wo die Suppe mit Wasser gekocht wird, werden einige Löffel voll Fisch-Gelée (Scheleh) dazu gethan.

71. Ordinäre Linsensuppe.

Die Linsen werden, wie in der vorher beschriebenen Suppe, zum Feuer gesetzt, das Fleisch wird mitgekocht; sind die Linsen weich, wird ein Mehl hellgelb in Schmalz geröstet und mit den Linsen angerührt, Wurzeln und Lauch hinein geschnitten, gehöriges Salz und ein wenig Pfeffer dazu gethan, worauf man es noch eine halbe Stunde kochen läßt und ohne Brod anrichtet.

72. Spargelsuppe.

Der Spargel wird in der Größe wie Erbsen geschnitten, in Butter gedämpft, mit guter Fleisch-

brühe aufgefüllt, ein wenig gestoßene Muscatenblüthe dazu gethan, dann auf Kohlen gestellt und gekocht, bis der Spargel weich ist; nun werden Eierdottern gekleppert, nachdem es viel Suppenbrühe ist. Auf eine Maas werden vier Eierdottern gerechnet, auf eine Person eine Handvoll geschnittener Spargel. Die Eierdottern werden mit der Spargelbrühe abgerührt, in die Schüssel über den Spargel gegossen und aufgetragen.

73. Geriebene Suppe.

Man schlägt ein oder zwei Eier in eine Schüssel, salzt sie und verkleppert sie wohl, rührt vom feinsten Mehl hinzu, so viel man hinein wirken kann; dann wirkt man den Teig auf einem Nudelbrett zu einem festen Ballen, reibt diesen auf dem Reibeisen immer in der Runde ab; läßt der Teig in der Feste nach, so wird er wieder zusammen gewirkt, dann wieder gerieben und so fort, bis der Teig ganz gerieben ist. Dann läßt man ihn trocknen; hat man gute Fleischbrühe, so wird diese kochend gemacht und die Suppe darinn angerührt; hat man aber nicht Fleischbrühe, so wird das Geriebene in Butter oder in Schmalz geröstet und in gesalzenem Wasser gekocht. Auch werden in der Fleischbrühe Wurzeln mitgekocht. Auf beide Suppen wird Schnittlauch gestreut und darf nur eine Viertelstunde kochen.

74. Bretzensuppe.

Man nimmt Bretzen, schneidet sie in Stücklein, röstet solche in Schmalz, thut das Geröstete in eine Schüssel, gießt siedende Fleischbrühe, oder halb Wasser halb Brühe darüber, versucht die Suppe, ob sie gehörig gesalzen ist, streuet ein wenig gestoßenen Pfeffer und ein wenig Ingber darauf, deckt die Suppe zu, stellt sie auf Kohlen, damit sie aufkocht und gibt sie zu Tische. Auch kann man durchgetriebene Erbsenbrühe nehmen und über die gerösteten Bretzen gießen, und eben so auf Kohlen aufkochen lassen, wie mit der Fleischbrühe.

75. Mehl-gebrannte Suppe.

Man röstet gutes Mehl in heißem Schmalz ganz dunkelgelb, nachdem man viel oder wenig Suppe machen will. Zu zwei Maas Brühe nimmt man drei große Rührlöffel voll Mehl; ist das Mehl geröstet, so wird etwas Kümmel hinein gethan und noch ein wenig mit geröstet. Dann wird das Mehl mit Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser schön glatt angerührt, gestoßener Pfeffer und Ingber hineingethan, dann einige Minuten gekocht und über würflicht geschnittenen Weck angerichtet. Man kann nach Belieben zwei Eier wohl kleppern und die Suppenschnitten mit anrühren, die kochende Brühe drüber anrichten und Muscatnuß darauf reiben.

76. Weiße Panade-Suppe.

Man nimmt Weck oder weißes Brod, schneidet die Rinde davon ab, setzet das Uebrige, welches wie eine andere Suppe eingeschnitten wird, mit Fleischbrühe in einen Fußhafen zum Feuer. Wenn der Weck recht verkocht ist, wird es durch einen Seiher oder Durchschlag gerührt, dann mit einem Stücklein Butter und ein wenig gestoßener Muscatblüthe wieder in einen Fußhafen auf Kohlen gestellt und aufgekocht. Bei dem Anrichten werden etliche Eierdottern dazu gerührt; auch kann man nach Belieben ein Stücklein ganzen Zimmt, ein Stücklein Citronenschaalen und ein wenig Zucker mitkochen, dann nimmt man aber Wasser dazu, sie schmeckt so als Abendsuppe angenehm.

77. Panade vom schwarzen Brod.

Es wird gutes Hausbrod auf dem Reibeisen gerieben und in Schmalz geröstet, daß es ganz braun wird. Dieses geröstete Brod wird mit Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser angerührt, in einen Fußhafen auf Kohlen gestellt und wohl aufgekocht. Bei dem Anrichten werden einige Eierdottern nebst sauerem Rahm abgerührt und an die Suppe gegeben. Dies ist ebenfalls eine Abendsuppe.

78. Grüne Nudelsuppe.

Eine Handvoll Spinat wird mit siedendem Wasser angebrüht. Wenn er weich ist, wird er

abgegossen, mit kaltem Wasser abgeflößt und recht fest ausgedrückt; dann im Mörser gestoßen. Zu einer starken Handvoll Spinat werden drei Eier genommen, diese verkleppert, ein wenig gesalzen, dann mit Mundmehl zu einem recht festen Nudelteig gewirkt, wie gewöhnliche Plätze ausgewürgelt, solche aber wohl getrocknet, dann wie andere Nudeln geschnitten, aber schnell und nur wenig darf man sie kochen. Eine alte Henne oder ein Kapaun ist am besten dazu; Muscatenblüthe oder Nuß wird darauf gestreut.

79. Ordinaire Nudelsuppe.

Man verkleppert Eier, so viel man nöthig hat, auf zwei Personen wird ein Ei gerechnet; nun wird feines Mehl in eine Schüssel oder auf ein Nudelbrett gethan, die Eier dazu gerührt und zu einem festen Teig gewirkt; von zwei Eiern macht man drei Laiblein und würgelt sie gleich und dünn aus. Wenn die Plätze abgetrocknet sind, werden sie zusammengerollt und fein geschnitten, dann läßt man sie in Hühner- oder Fleischbrühe, nebst einem Stücklein Butter und ein wenig Safran, einigemal aufwallen und richtet sie an. Bei Hühnerbrühe bleibt der Safran weg.

80. Wassersuppe.

Man schneidet Weck oder schwarzes Brod wie gewöhnlich ein, röstet einen guten Theil Schnitten schön dunkelgelb in Schmalz, salzt sie,

gießt kochendes Wasser darüber, deckt sie zu, nimmt schwarzes Brod und stellt die Suppe auf Kohlen, daß sie aufkocht. Wem es beliebt, der kann fein gewiegtes Peterlein- oder Körbelkraut, Schnittlauch und Sauerampfer auf die Suppenschnitten thun, ehe das Wasser daran gegoßen wird, und verlohrne Eier darauf setzen.

81. Kalte Weichselsuppe.

Die Weichseln werden samt den Kernen im Mörser gestoßen, dann in einem Fußhafen mit Wein und Wasser zu gleichen Theilen zum Feuer gestellt; man muß sie recht wohl verkochen lassen, dann werden sie durch einen Seiher gerührt, Wein und Wasser nachgegoßen, so viel man zur Suppenbrühe nöthig hat, Zucker, gestoßener Zimmt und nur einige gestoßene Gewürznägelein, nebst geschnittenen Citronenschaalen, werden dazu gethan, die Brühe wieder einige Minuten zum Kochen gebracht, dann über gebähte Schnitten von Milchbrod, oder noch besser in Würfel geschnittenen Bisquit oder Brodtorte angerichtet. Ist eine Abendsuppe.

82. Gebackenes Suppenbrod.

Vier Loth frisches Schmalz wird mit drei ganzen Eiern recht wohl abgerührt, dann nimmt man drei Loth recht trocknes Mundmehl, ein wenig Salz, rührt es an das Schmalz, bestreicht ein Anisbrod-Förmlein mit Butter, bestreut es

mit Semmelmehl, gießt den Teig ein, backt es im Beckenofen oder Bratöfelein; wenn es kalt ist, schneidet man Schnitten davon und läßt solche nur einigemal aufsieden. Diese Schnitten kann man zu Krebs- und allen Fleischsuppen brauchen.

83. Mandelschnitten zu brauner Suppe.

Vier Loth Butter werden mit zwei Eiern wohl abgerührt, dann drei Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln, drei Eßlöffel voll Semmelmehl, ein wenig Salz und Muscatenblüthe dazu gethan. Vom Weck werden Schnitten, wie zu einer gebähten Suppe, gemacht, die Fülle wird zwei Finger dick aufgestrichen, eine Tortenpfanne wird mit Butter bestrichen, die Schnitten darein gelegt und im Oefelein gebacken. Eine kleine Viertelstunde vor dem Anrichten wird kochende Suppenbrühe darüber gegoßen und zugedeckt, dann läßt man es noch ein wenig auf Kohlen anziehen.

84. Gebackene Erbsen zu Fischsuppen.

Man nimmt zu einem Ei einen Rührlöffel feines Mehl, rührt solches mit Milch an, daß es wie ein Straubenteig wird, läßt dann in einem Pfännlein Schmalz heiß werden, und den Teig durch einen Straubentrichter oder weitlöchrichten Schaumlöffel in das Schmalz laufen, so wird es wie Erbsen aussehen. Wenn nun das Pfännlein voll ist und die Erbsen gelb sind, nimmt

man sie mit einem Schaumlöffel heraus und macht es wie vorher, bis der Teig gar ist. Dann thut man sie in die Suppenschüssel, schüttet die siedende Brühe darüber und gibt es gleich zu Tische, sonst werden die Erbsen zu weich. NB. Das Salz darf nicht vergessen werden.

85. Auf eine andere Art.

Man verkleppert zwei Eier, thut ein wenig Salz und Mehl darein, daß der Teig fast wie zu geschnittenen Nudeln, doch nicht ganz so fest wird; nun wird der Teig ausgewürgelt, ohngefehr einen Messerrücken dick. Von einem Federkiel wird das Unterste hinweggeschnitten und in das Mehl gedruckt, dann der Teig mit ausgestochen; so werden die Küchlein wie Erbsen aussehen. Ist der ganze Platz ausgestochen, so wird er wieder zusammen gewürkt und wieder ausgewürgelt, wie zuerst; man macht es wie vorher, bis alles gar ist. Dann bäckt man die Küchlein hellgelb aus dem Schmalz, so werden sie wie rechte Erbsen aussehen. Diese Art Erbsen müssen aber eine Viertelstunde kochen, sonst sind sie zu hart.

86. Aufgezogenes zu Suppen.

Man schneidet die Rinde von einem Kreuzerweck; ist der Weck nicht groß genug, so wird für ein und einen halben Kreuzer genommen, weicht ihn in Milch, rührt einen Vierling Butter

mit

mit sechs Eierdottern, thut alsdann den eingeweichten Weck hinein, welcher wohl ausgedrückt seyn muß, das Weisse von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und darunter gerührt, nebst Salz und ein wenig Muscatenblüthe. Dann wird ein dazu gehöriger Form mit Butter bestrichen, darein gefüllt und im Ofen gebacken, wenn es erkaltet, zu Schnitten geschnitten und in eine Krebs- Braune- auch Eiersuppe gethan und darinnen eine halbe Viertelstunde gekocht.

87. Butterklößlein (Knöpflein.)

Man rührt einen Vierling Butter recht leicht, rührt dann drei Eier daran, thut das Semmelmehl von einem Kreuzer-Milchbrod dazu, nebst gehörigem Salz und ein wenig gestoßene Muscatenblüthe. Ist der Teig nicht stark genug, so wird ein Eßlöffel voll feines Mehl oder noch ein Löffel voll Semmelmehl dazu gethan und in siedender Fleischbrühe eine Viertelstunde gekocht, so sind sie fertig.

88. Eine andere Art Butterklößlein.

Von einem Kreuzerweck wird die Brosame klein gezupft, alsdann läßt man einen halben Vierling Butter zergehen und schüttet ihn darüber, dann wird der Weck mit drei Eiern angerührt. Wer das Grüne liebt, thut etwas recht fein gewiegte oder geschnittene Petersilie und Schnittlauch, auch Salz und ein wenig Muscat-

tenblüthe dazu, legt es, wenn es eine halbe Stunde gestanden, in die kochende Fleischbrühe und siedet es.

89. Braune Butterklößlein.

Diese werden wie die andern Butterklößlein gemacht, nur ist der Unterschied, daß zu diesen, Weckrinden in den Backofen braun gemacht und dann gestoßen werden. Zu einem Vierling leichtgerührter Butter nimmt man drei Eier, eine halbe Theetasse voll süßen Rahm, rührt so viel Semmelmehl dazu, daß der Teig in der Dicke ist, wie die andern Butterknöpflein, salzt ihn und legt die Knöpflein in kochende Fleischbrühe.

90. Schwemmklößlein.

Hiezu wird ein Weck in Wasser eingeweicht, dann fest ausgedrückt; alsdann läßt man ohngefehr einer starken welschen Nuß groß Butter oder Schmalz heiß werden, röstet den Weck darinnen so lange, bis sich derselbe von der Pfanne löst, rührt drei Eier, einen Eßlöffel voll feines Mehl Salz und Muscatenblüthe dazu. Nach Belieben kann auch fein geschnittener Schnittlauch dazu genommen werden. Diese Klößlein werden, wie die Butterklößlein, in Fleischbrühe gesotten.

91. Gebackene Klößlein.

Es wird ein Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, dann fest ausgedrückt, mit drei Eiern und einem Dotter angerührt, Salz und Muscatenblüthe daran gethan und im heißen Schmalz schön gelb gebacken; dann in Krebsbrühe oder anderer Fleischbrühe gekocht. NB. Der Löffel, womit man die Klößlein einlegt, wird vorher im heißen Schmalz eingetunkt.

92. Leberklößlein in die Suppe.

Hiezu wird ein halb Pfund Kalbsleber fein gehackt, oder gesotten und auf dem Reibeisen gerieben. Wird die Leber gehackt, so wird sie durch einen weitlöcherichten Durchschlag getrieben, daß die Adern zurückbleiben, ein Viertelpfund Butter wird mit vier Eiern gerührt, dann eine Handvoll Semmelmehl, zwei Eßlöffel voll feines Mehl, nebst gehörigem Salz und die gehackte Leber zu dem Butter gerührt; auch etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu gethan, dann in der Größe, wie andere Suppenklößlein, in die siedende Fleischbrühe gelegt, und eine gute Viertelstunde gekocht.

93. Fleischklößlein.

Ein Pfund Kalbfleisch wird mit vier Loth Nierenfett oder einem Stücklein Mark fein gehackt, ohngefehr für ein und einen halben Kreuzer Weck wird in Milch eingeweicht und wieder

wohl ausgedruckt, dann der Weck und das gehackte Fleisch mit vier Eiern angerührt, Salz, fein geschnittene Citronenschaalen und ein wenig Muscatenblüthe oder Muscatennuß dazu gethan. Ist die Masse noch zu fest, so wird ein wenig süßer Rahm oder Milch dazu gerührt, dann in siedende Fleischbrühe eingelegt und eine halbe Stunde gekocht. Werden die Fleischklößlein von Rindfleisch gemacht, so müssen sie drei Viertelstunden kochen.

94. Grießklößlein.

Vier Loth Schmalz werden zu Schaum gerührt, dann nach und nach vier Eier daran geschlagen, welche aber vorher in warmes Wasser gelegt werden müssen, dann wird ein Schoppen Grieß nebst Salz dazu gerührt, der Grieß aber nicht eher, bis die Fleischbrühe siedet; dann werden die Klößlein eingelegt. Haben diese eine Viertelstunde gekocht, so werden sie aufgedeckt und mit ein klein wenig kaltem Wasser begossen, dann wieder zugedeckt und noch eine Viertelstunde gekocht, so sind sie fertig. NB. Große Klöße müssen eine ganze Stunde kochen.

95. Reisklößlein.

Ein Viertelpfund Reis wird gewaschen und angebrüht, dann mit Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser recht dick, aber nicht zu weich gekocht, vier Eßlöffel voll Semmelmehl werden in Schmalz hellgelb geröstet, dann werden Reiß und

Semmelmehl mit zwei Eiern angerührt, noch ein wenig gesalzen und in der Fleischbrühe gesotten.

96. Fischklößlein.

Es wird ein Pfund Fische gesotten; auch kann man übrig gebliebene dazu nehmen. Die Fische werden ausgegrätet und gehackt, ein Vierling Butter wird weiß gerührt, nach und nach fünf Eier daran geschlagen, ein wenig klein gehackte oder gewiegte Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und Muscatenblüthe dazu gethan; alsdann wird für einen Kreuzer Milchbrod dazu gerieben und das Weckmehl dazu gerührt. Sollte der Teig zu dünn seyn, wird auch ein wenig Weckmehl dazu gerührt, dann werden die Klößlein in Fleischbrühe gesotten; ist es aber Fasttag, so werden sie in gesalzenem Wasser gekocht und mit Butter oder Schmalz zu einer Fastenspeise bereitet.

97. Mandelklößlein.

Man stößt einen Vierling abgezogene Mandeln recht fein mit ein wenig Eierweiß oder frischem Wasser ab, reibt für einen Kreuzer hartes Milchbrod, nimmt das Semmelmehl, mischt es unter die Mandeln, thut drei Loth gestoßenen Zucker, Zimmt nach Belieben, dazu, schlägt drei Eier daran und rührt es recht unter einander. Unterdessen wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, von dem Teig kleine Klößlein eingelegt und langsam schön hellgelb gebacken. Diese Klöß-

lein können zu allen süßen Suppen genommen werden, nur zur Biersuppe nicht.

98. Krebsklößlein.

Man weicht für einen Kreuzer weißes Brod in Milch oder Wasser ein, ist es erweicht, so wird es recht fest ausgedrückt. Von zwölf bis funfzehn Krebsen, die in Salzwasser gesotten worden, bricht man die Schwänze und Scheeren aus, stößt das Uebrige mit den Schaalen im Mörser recht klein, nimmt einen Vierling Butter, läßt ihn zergehen, röstet das Gestoßene so lange darinnen, bis die Butter schön roth wird; dann wird er ausgepreßt, durch ein Haarsieb oder durch ein reines leinenes Tuch. Zu der Hälfte von der Krebsbutter rührt man zwei Eier, thut den ausgedrückten Weck dazu, schneidet oder wiegt Petersilie, auch Schnittlauch recht fein, und dämpft es mit der andern Hälfte von der Krebsbutter, rührt das Gedämpfte nebst den kleingehackten Krebsschwänzen und Scheeren, dann zwei auf dem Feuer mit ein wenig Schmalz gerührten Eiern, gehörigem Salz, ein wenig gestoßener Muscatenblüthe an die gerührte Krebsbutter, macht kleine Klößlein und kocht sie in siedender Fleischbrühe.

99. Hirnklößlein.

Ein halbes Kalbshirn wird recht sauber gewaschen, ausgeädert und abgehäutet. Bis das Wasser davon abläuft, läßt man eines halben

Hühnereies groß Butter zergehen, heiß darf er ja nicht werden; nun wird die Butter wieder so lange gerührt, bis sie stehet. Mit diesem rührt man das Kalbshirn so lang ab, bis alles einander angenommen hat. Nun wird ein ganzes Ei, ein Eierdotter, zwei Eßlöffelvoll süße Milch, eine Handvoll Semmelmehl, Salz und gestoßene Muscatenblüthe dazu gerührt, und legt die Klößlein in siedende Fleischbrühe. Sie sind bald fertig; auch kann man sie in Schmalz backen, dann wird aber der Teig auf Weckschnitten gestrichen, nach Belieben auf einer oder zwei Seiten.

100. Klößlein von Hühnerfleisch.

Zu diesen wird das ungekochte Fleisch von einer Hühnerbrust genommen; auch kann von einer gekochten Henne oder gebratenes Kapaunfleisch dazu genommen werden. Uebrigens werden sie wie die andern Fleischklößlein gemacht.

101. Semmelklößlein.

Man rührt einen Vierling Butter recht leicht ab, schlägt nach und nach drei Eier daran, thut Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und so viel Semmelmehl daran, daß es hinreichend ist, die Klößlein mit der Hand zu formen. Man kocht sie in siedender Fleischbrühe oder an Fasttagen in gesalzenem Wasser. In einer Viertelstunde sind sie fertig.

102. Gebackene Kälber-Brieslein zu Suppen.

Man wäscht ein Paar Kälber-Briese sauber, siedet solche in Salzwasser nicht allzuweich, schneidet schöne runde Plätzlein daraus, tunkt sie in einen Straubenteig und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalz.

103. Eierkäß zu Suppen.

Man verkleppert vier Eier recht stark, salzt sie und rührt ein Trinkglas voll süßen Rahm oder Milch dazu, gießt es in ein Häfelein, stellt solches in eine Pfanne oder einen Fußhafen, worinnen siedendes Wasser ist; das Häfelein muß entweder angebunden oder beschwert werden, daß es nicht umfällt. Ist der Käß zusammengeronnen, so wird er mit einem Eßlöffel ausgebrochen und in die Suppenschüssel gelegt. Dieser Eierkäß ist zu allen Fleischsuppen zu gebrauchen.

104. Aufgezogenes von Kälbermilz in die Suppen.

Es werden vier Loth Schmalz so lange gerührt, bis es weiß und wie Schaum ist; dann werden vier Eierdottern nach und nach daran gerührt. Von einem Kälbermilz wird die äußere Haut weggenommen, das Milz geschabt und zu dem Schmalz gethan. Von zwei Kreuzer Milchbrod wird die Rinde abgerieben, die Brosame

in Milch eingeweicht, wieder fest ausgedrückt und nebst Salz und Muscatenblüthe mit dem Schmalz noch ein wenig gerührt, ein runder Form oder sonst beliebiges Geschirr wird mit Butter bestrichen und stark mit Semmelmehl bestreuet. Ehe man aber die Masse einfüllet, wird von den vier Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen und leicht darunter gerührt; es kann nach Belieben im Backofen oder auf den Kohlen aufgezogen werden; auch kann man das Aufgezogene ganz in die Suppenbrühe geben. Auf diesen Fall wird es in der Schüssel, worinn man die Suppe mit auf den Tisch giebt, aufgesotten; giebt man aber nur die Schnitten, so werden sie in einem Fußhafen in einer Krebs- oder andern Fleischbrühe aufgesotten. In jedem Fall wird die Brühe mit Eierdottern abgezogen. Auch ist dieses Aufgezogene recht gut zu süßen Suppen, dann nimmt man an die Stelle des kalten Milzes vier Loth gestoßne Mandeln und füllt es in eine Anisbrod-Form, und schneidet es, wenn es kalt ist, zu Schnitten.

Rindfleisch.

105. Rindfleisch auf allerlei Art zuzubereiten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, so groß man es nöthig hat, wäscht solches sauber und setzt es mit weichem siedenden Wasser zum Feuer, und salzt es sogleich. Für angehende Köchinnen wird gesagt, daß man zu einem Pfund Fleisch ein und eine halbe Maas Wasser rechnet; geübte Köchinnen wissen das schon selbst; auch rechnet man insgemein auf drei Pfund Fleisch eine kleine Handvoll Salz, doch kommt es auf die Güte des Salzes an. Die Köchinn thut daher wohl, wenn das Fleisch zu sieden anfängt, daß sie die Brühe versucht; fehlt Salz, so ist es besser, gleich nachzusalzen. Wenn das Fleisch zu sieden anfängt, wird es fleißig abgeschäumet, daß die Brühe hell wird; auch darf das Fleisch nicht zu stark überkochen, das macht eine trübe Fleischbrühe, denn Kochen und Sieden sind zwei verschiedene Grade. Ein großes Tafelstück darf vier Stunden kochen, auch länger; ist aber das Stück nur ohngefehr drei oder vier Pfund, so rechnet man drei Stunden, ist es weniger, nicht so lang; doch kommt es auf das Fleisch an, ob es von einem alten oder jungen Thier ist, das muß die Köchin wissen, daß das Fleisch nicht zu weich wird. Ist die Brühe fett, so wird sie, wenn das Fleisch

ein Paar Stunden gesotten hat, abgeschöpft. Nun kann man dem Fleisch Wohlgeschmack geben, wenn man einige frische Lorbeerblätter, Zelleriwurzel, Petersilie, gelbe Rüben und Lauch, auch, wenn es beliebt, eine frische Zwiebel darinnen mitkochen läßt. Ist die Brühe eingesotten, so wird siedendes Wasser nachgegossen; nun kann man das Fleisch mit den Wurzeln auf den Tisch geben, nebst andern Zubehörden, welche nach dem Rindfleisch beschrieben werden, oder eine dazu gehörige Sose.

106. Gedämpftes Rindfleisch.

Hiezu wird ein Stück Fleisch vom Schlegel genommen und mit grob geschnittenem Speck, welcher zuvor in gestoßene Nägelein, Pfeffer und Salz getunkt wird, gespickt. Das Fleisch wird dann in einen dazu schicklichen Tiegel oder Fußhafen gelegt, ein Glas Wein und ein Glas Weineßig darüber gegoßen und über Nacht stehen gelassen. Morgens wird es mit dieser Marginade zugesetzt, und sogleich eine gelbe Rübe, Zelleri, einige Lorbeerblätter und eine frische Zwiebel dazu gethan, nebst einem Glas Wasser und gehöriges Salz. Mit diesem läßt man es auf stetem Feuer kochen, bis es ziemlich weich ist und sich in den Tiegel ansetzt, daß es eine braune Farbe bekommt und das Fett ganz klar wird; dann wird das Fleisch herausgelegt, ein Löffel voll Mehl eingestreuet und noch auf dem Feuer gelassen, dann noch Fleischbrühe, oder in Er-

mangelung dessen siedendes Wasser dazu gegossen, daß es hinreichende Brühe hat, das Fleisch wieder hineingelegt und noch ein wenig gekocht, daß sich das Angesetzte im Tiegel loskochet; dann wird die Brühe durch einen Durchschlag oder Seiher gegeben und noch mit gestoßenen Nägelein, Citronenschaalen und Saft verbessert. Bei dem Anrichten wird das Fleisch mit Citronenscheiben belegt, so ist es fertig.

107. Angeschlagenes Rindfleisch mit Hüfen- oder Weichselsose.

Hierzu ist ein gutes fettes Stück von der Brust oder Lenden am besten. Dieses wird mit gehörigem Salz gekocht, dann werden ein Paar Handvoll geriebenes Hausbrod mit gestoßenem Zucker und geriebenen Citronenschaalen vermischt und eine halbe Stunde stehen gelassen; so wird das Brod feucht werden und anziehen. Dann wird das Fleisch auf eine Schüssel gelegt, die fette Seite mit Eierweiß bestrichen und dieses zurecht gemachte Brod zwei Finger hoch darauf gedrückt, und im Oefelein gelb gebacken. Die Hüfen oder Weichseln werden mit halb Wein und halb Wasser gekocht, dann durchgetrieben, gestossene Nägelein, ein wenig Zimmt und Citronenschaalen hinein gethan und aufgekocht, bis es die rechte Dicke erhält. Die Sose wird auf die Schüssel gegeben, das Fleisch darauf gelegt und schön garnirt.

108. Rindfleisch naturel oder in seiner eigenen Brühe (Soſe).

Ein schönes Stück Rindfleisch wird gewaschen, gesalzt, mit kaltem Wasser zugesetzt und halb fertig gekocht, dann wird es auf eine Schüssel gelegt und beschnitten, daß es ein schönes förmliches Tafelstück ist. Alsdann wird das Fleisch in einen Fußhafen oder Tiegel gelegt, etwas Zellerirwurzeln, gelbe Rüben, ein Stück Lauch oder eine Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, ein Paar ganze Pfefferkörner und ein Stücklein ganzer Ingber dazu gethan, von der Brühe, worinnen das Fleisch gekocht worden, darüber gegoßen, daß sie halb über das Fleisch gehet, dann wieder auf Kohlen gestellt und vollends gekocht, bis die Brühe auf etliche Löffel eingekocht ist. Diese wird bei dem Anrichten über das Fleisch gegeben und gibt ein besonders kräftiges Fleisch.

109. Gedämpftes Rindfleisch.

Man kocht ein Stück Rindfleisch vom Riemen recht stark und macht es sauber. Ist das Wasser abgelaufen, wird es mit Speck, welcher in gestoßenen Nägelein und Pfeffer mit Salz vermischt umgekehrt ist, gespickt; hierauf wird das Fleisch in guten Biereſſig gelegt, darinnen läßt man es einige Tage liegen. Will man es kochen; so wird das Fleisch in ein Kasserol oder Tiegel gelegt, dann die Hälfte von dem Biereſſig, ein Theil Wein und ein Theil Wasser daran

gegossen, daß die Brühe im Geschirr so hoch herauf gehet als das Fleisch; dann thut man etwas Salz, etliche abgeschälte, mit ganzen Nägelein besteckte Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, Basilicum, geschnittene Citronenschaalen und etliche Citronenscheiben dazu; und läßt es fest zugedeckt kochen, bis es fast fertig ist. Hernach gießt man die Brühe ab, schöpft das Fett davon wieder in das Kasserol oder den Fußhafen, worinnen das Fleisch gedämpft worden ist, läßt es wieder heiß werden, bestreut das Fleisch mit Mehl und geriebenem Hausbrod und legt es hinein, daß es gelb wird, dann gießt man die Brühe durch einen Seiher daran und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Sollte die Brühe nicht braun genug seyn, kann man etliche Kaffeelöffel Hollerlatwerge oder gebrannten Zucker dazu thun, und wenn die Brühe nicht Säure genug hat, vor dem Anrichten noch mit Essig helfen.

110. Englischer Braten von Rindfleisch.

Hiezu wird das Lendenstück genommen, mit Sardellen und Citronenschaalen gespickt, wenn es vorher mit gehörigem Salz eingerieben worden ist; nun kann es am Spies oder im Oefelein gebraten werden. Ist es ein Braten von sechs bis acht Pfund, so muß er vier Stunden zugedeckt braten; es darf nicht viel Wasser dargn gegossen werden, daß die Brühe einen guten Geschmack bekommt und schön braun wird. Es

können nach Belieben etliche Schalotten-Zwiebeln in die Bratpfanne gelegt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Braten mit geriebenem Brod, welches schon bei dem angeschlagenen Rindfleisch beschrieben worden ist, bestreut. Ist die Kruste gelb, so ist der Braten fertig, und wird bei dem Anrichten mit geschnittenen Citronen bestreut. Die Brühe wird besonders aufgetragen.

III. Gespickter und gedämpfter Rinder-Mürbbraten.

Es wird der Mürbbraten oder das Innere Fleischichte von dem Lendenstück in einem Stück herausgelöst und recht fein wie ein Haase gespickt, dann wieder in Form wie ein lateinisches S gebracht und in der Mitte mit einem hölzernen Spießlein befestiget, welches sich jede Köchin selbst verfertigen kann. In einen Fußhafen werden etliche Speckscheiben gelegt, dann der Braten darauf, wenn er vorher mit ein wenig Salz eingerieben worden ist, nun wird ein Glas Weinessig, ein Glas Wasser dazu gethan, und eine kleine Zwiebel oder einige Schalotten; einige Lorbeerblätter läßt man auch gleich mitkochen. Ist die Brühe ganz eingekocht, daß sich's im Tiegel ansetzet und färbet, so wird das Fleisch herausgelegt, daß es Farbe bekommt, dann wird ein wenig Mehl eingestreut. Ist dieses gelb, so wird Fleischbrühe oder Wasser, nebst einem Glas Essig daran gegossen, mit geschnittenen Citro-

nenschaalen und gestoßenen Nägelein verbessert. Wenn es noch eine halbe Stunde gekocht hat, wird es angerichtet.

112. Geklopftes Rindfleisch oder Esclobi.

Es wird ein Stück vom Schlegel genommen, daraus Platten eines Fingers dick und vier Finger breit geschnitten und mit dem Messerrücken wohl geklopft. Dann wird ein Stück frisches Nierenfett, nebst vier Lorbeerblättern, ein wenig Basilicum, Thymian und Petersilie, recht klar geschnitten oder gewiegt, sodann von diesen geschnittenen Kräutern etwas in einen Fußhafen gestreut, und eine Lage von den geklopften Fleischplatten darauf gelegt, dann wieder von dem Geschnittenen darauf, dann wieder Fleisch, bis alles beisammen ist. Hierauf wird ein Glas Essig und eben so viel Wein dazu gegoßen und auf das Feuer gestellt, daß es stark kocht, bis es sich zuletzt in dem Fußhafen ansetzet und das Fett ganz klar wird. Alsdann werden diese Fleischplatten mit einer Gabel in ein anderes Geschirr gelegt, bis es die Farbe vollends bekommt, ein wenig Mehl eingestreut und noch ein wenig auf den Kohlen gebraten; sodann Fleischbrühe oder Wasser daran gegoßen und noch eine Viertelstunde gekocht; dann wird die Brühe durch einen Durchschlag oder Seiher getrieben, über die Fleischplatten gegeben, mit geschnittenen Citronenschaalen und gestoßenen Nägelein verbessert, und wenn es dann noch eine Viertelstunde gekocht

kocht hat, angerichtet. NB. Das Salz darf nicht vergessen werden.

113. Rindfleisch mit Rosinen.

Man nehme ein dickes Stück Rindfleisch von den sogenannten Riemen, und setze es, wenn es gewaschen ist, mit drei Theilen Wasser und einem Theil Weinessig zum Feuer, salzt es gehörig, thut zwei Stücklein gebähtes Hausbrod dazu, und läßt das Fleisch zugedeckt kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird eine Handvoll gekernte Rosinen, Citronenschaalen und Scheiben in die Brühe gethan, nebst gestoßenen Nägelein, ein wenig Zimmt und ein Stück Zucker. Sollte die Brühe von dem Brod nicht dick genug werden, so röstet man ein Paar Rührlöffel voll Mehl dunkelgelb in Schmalz, rührt es mit der Brühe an und läßt es noch ein wenig kochen. Die Brühe wird über das Fleisch angerichtet.

114. Rindfleisch mit Wachholderbeeren.

Das Fleisch wird wie gewöhnlich gesotten, eine Stunde vor dem Anrichten werden Wachholderbeere gestoßen, mit geriebenem Brod in Schmalz geröstet, dann mit Fleischbrühe und einem Glas Weinessig angerührt, mit gestoßenem Pfeffer und gestoßenem Alamodegewürz verbessert, nach Belieben auch eine Zwiebel dazu gethan. Dann läßt man alles zusammen noch eine Stunde kochen; die Brühe wird bei dem Anrichten durch einen Seiher an das Fleisch gegeben.

115. Rindfleisch mit einer Zwiebelbrühe.

Wenn das Fleisch abgesotten ist, legt man es in einen Tiegel oder Fußhafen, schneidet drei geschälte Zwiebeln klein, röstet solche mit etwas schönem Mehl in Schmalz, rühret es mit Fleischbrühe an und würzet es mit Ingber und Pfeffer. Wer das Saure liebt, kann ein Glas Essig dazu nehmen, und läßt es noch eine gute halbe Stunde kochen, so ist es fertig.

116. Gedämpftes Rindfleisch mit sauerm Rahm.

Das Fleisch wird, wenn es gewaschen ist, mit ein wenig Salz eingerieben, dann in einem Fußhafen mit einem Stücklein Butter auf Kohlen gestellt, daß es wohl dämpft; dann gießt man ein Trinkglas voll Wasser, eben so viel Wein oder Weinessig an das Fleisch, thut geschnittene Citronenschaalen und Scheiben, eine Theetasse von sauerm Rahm, gestoßene Muscatblüthe, ein wenig Ingber und Pfeffer in die Brühe und läßt es zusammen kochen, bis das Fleisch weich und fertig ist.

117. Rindfleisch mit Petersilien und Grießklößlein.

Man siedet Rindfleisch so viel man nöthig hat, salzt es wohl, putzt unterdessen Petersilienwurzeln (sind sie schon starke Wurzeln, so werden sie rein geschabt, gewaschen und eine Stunde

vor dem Anrichten in die Fleischbrühe gethan; ist es junger Petersilie; so darf er nur eine halbe Stunde kochen); dann werden sieben Loth Butter bis zum Schaum gerührt, nach und nach vier Eier daran geschlagen, gehörig gesalzen, ein Schoppen Gries dazu gerührt und sogleich nach beliebiger Größe in die siedende Fleischbrühe angelegt. Haben die Klößlein eine halbe Viertelstunde gekocht, so schüttet man ohngefähr eine Kaffeetasse voll kaltes Wasser darüber, decket sie aber wieder zu, damit sie nicht aus dem Sud kommen. Große Klöße müssen eine gute Stunde kochen, kleine eine halbe Stunde. Die Klöße werden zu dem Fleisch angerichtet.

118. Boef (Boeuf) à la Mode.

Hiezu ist das Fleisch vom Schlegel oder Schwanzstück das schicklichste. Es wird ohngefehr ein Stück von sechs bis acht Pfund genommen, recht mürb geklopft und rein gewaschen, ein Viertelpfund dürrer Speck wird eines kleinen Fingers dick und eben so lang geschnitten, und im Salz, welches mit Gewürz vermischt wird, umgekehrt. Die Mischung ist folgende: Ein Eßlöffel voll Salz, ein Theelöffelein voll gestoßener Pfeffer und eben so viel gestoßene Nägelein. Man sticht mit einer Spindel oder schmalem Messer in das Fleisch, steckt allemal ein Stücklein Speck hinein, bis er gar ist; dann werden in einem Kasserol oder Fußhafen etliche

Hölzlein über das Kreuz gelegt, einige Scheiben oder Platten dünn geschnittener Speck darauf gethan und auf diesen das Fleisch gelegt; zu diesen etliche Lorbeerblätter, etwas klein gehackte Schalotten-Zwiebeln, zwei ordinaire Zwiebeln, noch etwas Salz, ein Paar Messerspitzvoll gestoßenen Pfeffer, gestoßene Muscatenblüthe und Nägelein, die Schaale und das Mark von einer halben Citrone, etliche Stücklein gebähtes oder in Schmalz geröstetes Hausbrod. Wem es beliebt, der kann auch Wurzeln dazu thun, als: Zelleri, Petersilie und gelbe Rüben, sie geben dem Fleisch einen guten Geschmack. Wenn nun alles geschehen ist; so wird ein guter Schoppen Wasser, eben so viel Wein oder ein halber Schoppen Weinessig an das Fleisch gegoßen, das Kasserol oder der Fußhafen muß mit einem passenden Deckel oder einer Stürze zugedeckt und diese mit doppelten Papierstreifen, welche mit einem Teig von Mehl und Wasser bestrichen worden sind, zugeklebet werden, daß kein Dampf herausgehen kann. Man stellt es auf Kohlen, damit es langsam kocht, es muß aber wenigstens vier bis fünf Stunden lang kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, das Fleisch auf eine Schüssel gelegt, und das Fett abgeschöpft. Hat sich die Brühe zu sehr eingekocht, so gießt man ein wenig Fleischbrühe, in deren Ermangelung heißes Wasser, noch ein Glas Wein oder ein halb Trinkglas voll Weinessig nach; ist die Brühe nicht dick genug, so

werden von dem abgenommenen Fett etliche Rührlöffel voll Mehl gelb geröstet und an die Brühe gerührt. Nun wird der Deckel wieder zugemacht, das Fleisch auf Kohlen gestellt und noch eine kleine Stunde gekocht. Bei dem Anrichten wird die Brühe durch einen Durchschlag oder Seiher über das Fleisch gegeben, mit fein geschnittenen Citronenschaalen und Blatt bestreut. NB. Dieses Boef à la Mode kann auch kalt verspeist werden, dann gibt man es aber trocken auf den Tisch, und setzt Senf oder eine andere schickliche Soße dazu auf.

119. Rolletten vom Rindfleisch.

Diese müssen von einem fleischichten Stück seyn. Aus diesem schneidet man Handbreite und zwei Handlange Streifen, wäscht sie rein und klopft sie recht stark. Nun werden Schalottenzwiebeln fein gehackt, oder andere Zwiebeln auf dem Reibeisen gerieben, gewaschene, ausgegrätete und feingeschnittene Sardellen, vier Loth gehacktes oder feingewiegtes Nierenfett, oder so viel dürrer Speck, ein wenig gestoßener Pfeffer, gestoßene Muscatenblüthe und Salz und fein geschnitene Citronenschaalen, dieses wird alles wohl gemischt und mit einem Messer auf die Fleischplatten gestrichen, dann zusammen gerollt und entweder mit kleinen spitzigen Hölzlein zusammengesteckt oder mit Bindfaden umbunden. In einem Fußhafen läßt man ein Stücklein Butter zergehen, legt die Rolletten hinein, deckt es zu und

läßt sie auf Kohlen langsam kochen. Sind sie auf einer Seite gelb, so werden sie umgekehrt, daß sie auf allen Seiten Farbe bekommen; dann nimmt man sie heraus, streuet etliche Löffel voll Mehl in das Fett und röstet es gelb, gießt heiße Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Weineſſig dazu, so viel als Brühe nöthig ist. Die Rolletten werden wieder in die Brühe gelegt, daß sie noch eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten werden die Hölzlein oder der Bindfaden abgenommen, noch ein wenig Citronenschaale, auch Gewürz, wenn es nöthig seyn sollte, in die Brühe gethan und dann zierlich angerichtet. Von Kalbsfleisch werden die Rolletten eben so gemacht; auch füllt man sie mit der Fleischfülle, wie man Netzwürste zu machen pflegt.

Rindszungen.

120. Rindszungen zuzurichten.

Die Zunge wird rein gewaschen; wenn man sie mit Salz reibt, so geht der Schleim am besten weg, dann wieder abgewaschen; nachher wird sie entweder mit kaltem oder kochendem Wasser zum Feuer gestellt und zugleich gesalzen. Zu merken ist, daß die Zunge eine Stunde länger kochen muß, als das Ochsenfleisch. Ist sie

weich, so wird die weiße Haut abgezogen; wird die Zunge anstatt des Rindfleisches gegeben, so bleibt sie ganz; nun kann man Senf, Meerrettig oder eine Soſe dazu geben, wie es beliebt.

121. Zungen in Soſe.

Die Zunge wird, wie vorher gesagt, gesotten; ist sie weich, so wird sie der Länge nach entzwei geschnitten, doch so, daß sie noch an einander hängt. Dann nimmt man ohngefähr vier Loth Butter oder ein Stücklein Schmalz, läßt es in einer Pfanne heiß werden, röstet die Zunge schön gelb, legt sie in eine Schüssel, deckt sie zu, röstet zwei Kochlöffel voll Mehl in dem Fett dunkelbraun, rühret das Mehl mit heißer Fleischbrühe, Weinessig oder Wein an, so viel man nöthig hat, thut drei Loth gewaschene, ausgegrätete und feingewiegte Sardellen, feingewiegte Schalotten- oder zwei geschälte und über das Kreuz geschnittene Zwiebeln, fein geschnittene Citronenschaalen und Blätter, eine kleine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer, eben so viel Ingber und gestoßene Muscatenblüthe in die Brühe, läßt die Zunge noch eine halbe Stunde darinnen kochen, und richtet dann diese Soſe über die Zunge an. Wem es beliebt, der kann statt der Sardellen zwei Löffel voll Capern in die Brühe thun.

122. Geröstete Zunge.

Die Zunge wird wie die vorige weich gesotten, die weiße Haut abgezogen, dann über zwei Finger dicke Plätzlein geschnitten; diese werden mit Semmelmehl, welches mit Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer vermischt wird, bestreut, dann in Schmalz geröstet, oder auf einen Rost abgebräunt; dann werden die Plätzlein mit heißer Butter geträuft und zu einem Gemüße als Auflage gegeben.

123. Gebratene Zunge.

Wenn die Zunge weich gesotten und die weiße Haut abgezogen ist, wird sie in Schmalz oder auf dem Rost abgebräunt. Unterdessen wird eine Handvoll abgezogene Mandeln fein gestoßen, diese werden mit Wein und Brühe von der Zunge angerührt; dann fein geschnittene Citronenschaalen, eine Handvoll recht rein gewaschene Rosinen und Weinbeere, gestoßener Zimmt und Nägelein, ein Stücklein Zucker und eines halben Hühnereies groß Butter in die Brühe gethan. Nach Belieben kann man statt der Butter ein wenig Mehl hinein rühren. Wenn dieses Alles eine halbe Stunde gekocht hat, wird die Zunge in die Schüssel gelegt und die Brühe darüber angerichtet.

124. Gebeitzte Zunge zu braten.

Man läßt die Zunge etliche Tage in Essig beitzen, bis sich die weiße Haut von selbst abzie-

hen läßt; alsdann, wenn sie genug gebeitzt, wird sie schön gespickt und in eine Bratpfanne gelegt, mit Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer und einem Eßlöffel voll Mehl bestreut, dann mit heißem Schmalz beträufelt und Essig und Wasser soviel daran gegoßen, als zum braten nöthig ist; auch können etliche Lorbeerblätter dazu genommen werden. Man thut, wenn die Zunge beinahe fertig ist, geschnittene Citronenschaalen und Saft, nebst gestoßenen Nägelein oder Cardamomen, in die Brühe, dann läßt man die Zunge noch eine Viertelstunde braten und gibt sie zu Tische.

125. Geröstete Zungen auf französische Art.

Die Zunge wird, wie schon oft gesagt, weich gekocht, dann in Schmalz geröstet, aber in dem Geschirr zugedeckt und warm erhalten. Alsdann wird folgende Sose dazu bereitet: Die Schaale von einer halben Citrone und auch die halbe Schaale von einer süßen Pomeranze wird klein gewiegt oder gehackt, dann mit Wein zum Feuer gestellt und eine halbe Stunde gekocht; sodann durch einen Seiher getrieben und zu diesem Wein der Saft von der Citrone und Pomeranze, ein Löffel voll Birnsaft, ein Stück Zucker, ein wenig gestoßener Zimmt und Cardamomen gethan, man läßt es eine halbe Stunde kochen, schneidet nnterdessen vier Loth süße abgezogene Mandeln, legt diese auf die Schüssel und die Zunge darauf. Die Sose von der gerösteten Zunge wird unter die andere gemengt, über

diese angerichtet und mit fein geschnittenen Citronenschaalen überstreut und zu Tisch gegeben.

126. Gefüllte Zungen.

Wenn die Zunge weich gesotten und die weiße Haut abgezogen ist, wird sie der Länge nach von einander geschnitten und ausgehölt, man muß aber Acht haben, daß die äußere Haut nicht verletzt wird. Das Fleisch wird, nebst Krebsschwänzen, etwas Petersilienkraut, auch Schnittlauch, klein gehackt und mit einer Handvoll Semmelmehl in Schmalz geröstet, mit zwei Eiern angerührt und Salz und Muscatenblüthe hineingethan. Sollte die Fülle noch zu dick seyn, so wird ein wenig süße Milch dazu genommen, alles wohl unter einander gerührt und die Zunge damit gefüllt. Die Bratpfanne muß wohl mit Butter bestrichen werden, auch die Zunge mit einem mit Butter bestrichenen Papier überdeckt und im Bratofen gebraten werden; dann wird eine Sardellen- oder sonst beliebige Soße dazu gemacht und in einem besondern Geschirr dazu aufgestellt.

Verschiedene Sachen und Soſen zum Rindfleiſch.

127. Meerrettig (Kreen) mit Fleiſchbrühe.

Man ſchabt den Meerrettig ſauber ab und reibt auf einem Reibeiſen ſo viel man braucht; iſt er ſehr ſcharf, ſo wird hartes weißes Brod dazu gerieben, in ein Fußhäfelein gethan und gute fette Fleiſchbrühe daran geſchüttet. Iſt die Brühe nicht fett; ſo wird ein Stücklein Butter mit gekocht und ein wenig Muſcatennuß dazu gerieben; der Meerrettig darf nur eine halbe Viertelſtunde kochen, er verliert ſonſt ſeine Schärfe und wird matt.

128. Meerrettig mit ſüßem Rahm.

Der Meerrettig wird eben ſo wie zur Fleiſchbrühe ſauber abgeſchabt und ſo viel man braucht auf dem Reibeiſen gerieben. Dann werden, nachdem es viel oder wenig Meerrettig iſt, zwei bis vier Loth abgeſchälte Mandeln geſtoßen, mit einem Eßlöffel voll feinem Mehl in einem Fußhäfelein mit kaltem ſüßen Rahm oder Milch glatt gerührt und ſoviel als nöthig iſt, ſiedender Rahm nachgegoßen; nun thut man ein wenig Butter, ein Stücklein Zucker und etwas Muſcatenblüthe dazu und läßt ihn nun eine halbe Viertelſtunde kochen. Vor dem Anrichten wird er auch ein wenig geſalzen.

129. Kalter Meerrettig mit Essig.

Der Meerrettig wird, wie schon gesagt, abgeschabt und gerieben, mit etwas gestossenem Zucker vermengt und mit Weinessig angerührt.

130. Schnittlauch mit Oel und Essig.

Der Schnittlauch wird geklaubt und rein gewaschen, dann recht fein geschnitten, gestoßener Pfeffer darauf gestreut und mit Provencer- oder gutem Baumöl und Weinessig angemacht, in der Dicke, wie man Meerrettig zu machen pflegt. Pfefferkraut wird auch, wie Schnittlauch, fein geschnitten und mit Oel und Eßig angemacht. Es hat den Geschmack wie kalter Meerrettig.

131. Mandel-Scheleh (Gelée) zu Rindfleisch.

Es wird eine Handvoll Mandeln abgezogen und fein gestoßen, dann mit Wein oder Weinessig durchgetrieben, gestoßener Zucker nach Belieben dazu gerührt und zu Rindfleisch oder kaltem Braten gegeben.

132. Von Welschnuß.

Man nimmt eine Handvoll Nußkerne, die nicht öhlicht sind, stößt sie mit hartem mürben Brod und dem Weißen von hartgesottenen Eiern recht fein, treibt das Gestoßene mit Wein und einem Eßlöffel voll Weinessig durch, und thut nach Belieben Zucker hinein.

133. Von Sauerampfer.

Es wird eine starke Handvoll Sauerampfer und eine halbe Handvoll Petersilienkraut in einem Mörser recht fein gestoßen und mit Weinessig durch einen engen Seiher oder Haarsieb getrieben, dann mit hartgesottenen Eierdottern, welche auch gerieben oder gestoßen werden, vermengt, bis das Scheleh die Dicke hat, wie Senf. Nachdem man das Süße liebt, wird Zucker daran gethan.

134. Von Borragen oder Borretsch.

Man wiegt oder hackt Borragen, so lange sie noch jung und zart sind, rühret das Gehackte mit Eßig und Oel an, und thut etwas gestoßenen Pfeffer dazu. Die Borragen haben den Geschmack wie Cucumern.

135. Sardellen-Sose mit Rindfleisch.

Man nimmt vier Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, einige Schalottenzwiebeln und eine Handvoll Petersilienkraut, hackt oder wiegt dies alles recht fein und dämpft es in einem Fußhafen mit einem Stück Butter, streuet dann einen Eßlöffelvoll Mehl hinein und läßt es gelb rösten. Dann wird es mit guter Fleischbrühe angerührt, die Schaale und das Mark von dem dritten Theile einer Citrone, nebst ein wenig Muscatenblüthe, dazu gethan, läßt es noch

eine gute Viertelstunde kochen und stellt es in einem besondern Schüsselein zum Rindfleisch auf.

136. Soſe von Sauerampfer.

Zwei Hände voll Sauerampfer werden gewaschen und gehackt, dann in Butter gedämpft; auch wird ein Rührlöffel voll Mehl mit Butter hochgelb geröstet, das Mehl und der Sauerampfer mit ein wenig guter Fleischbrühe angerührt und ein wenig Salz und Muscatenblüthe hineingethan. Vor dem Anrichten wird ein Bierschoppen sauerer Rahm darangegoßen, und wenn dieser heiß ist, die Soſe angerichtet.

G e m ü ß e.

137. Artischocken zum Kochen.

Von den Artischoken schneidet man den Stiel ab und alle Spitzen an den Blättern. Dann werden sie in das Wasser gelegt, auf einem Brett ausgeklopft, damit nichts Unreines zwischen den Blättern bleibt. Alsdann werden sie im gesalzenen Wasser so lange gekocht, bis sich ohne Mühe ein Blatt herausziehen läßt, dann gießt man das Wasser ab, legt die Artischocken in kaltes Wasser, zieht die innersten Blättchen auf einmal mit der Hand heraus, daß sie nicht zerfal-

len, und nimmt mit einem Löffelein das Rauhe und Haarichte heraus. Man muß aber Acht geben, daß der Käs ganz bleibt. Die Artischocken werden auf die Spitzen gestellt, daß das Brühwasser wohl abläuft. Nun werden sie in eine flache Schüssel oder Kasserol gelegt und eine dazu bereitete Butterbrühe drüber gegoßen, Muscatenblüthe und Jngber hineingestreut, eine halbe Stunde zusammengekocht und zu Tisch gegeben.

138. Gefüllte Artischocken.

Wenn die Artischocken, wie schon gemeldet worden, hergerichtet sind, schneidet man den Boden ganz subtil ab, höhlt sie inwendig schön aus, doch so, daß sie ganz bleiben; nimmt abgekochte Kalbsbriese und Krebsschwänze, hackt sie ganz fein, thut etwas Krebsbutter, ein wenig Semmelmehl, Salz und Muscatenblüthe dazu und rührt es mit Eierdottern an, füllt die Artischocken; legt den abgeschnittenen Boden darauf, legt sie auf eine flache Schüssel oder in einen flachen Fußhafen, gießt eine Krebsbrühe darüber und läßt sie zugedeckt kochen.

139. Artischocken mit gelben Rüben und Ausbrecherbsen.

Die Artischocken werden behandelt, wie schon oft gesagt; dann nimmt man die ausgebrochenen Erbsen, dämpft sie mit in façon der Erbsen geschnittenen gelben Rüben und etwas fein ge-

schnittenem Petersilienkraut in Butter, läßt sie in einem flachen Fußhafen weich dämpfen, streuet etwas Mehl hinein, gestoßene Muscatenblüthe und ein wenig Ingber, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt es aufkochen. Die Artischocken werden auf eine Schüssel gelegt, die Blätter mit einem Messer ein wenig von einander gelößt, die Erbsen mit der Brühe darüber geschüttet, dann alles zusammen auf Kohlen noch eine Viertelstunde gekocht und aufgetragen.

140. Artischocken in einer Weinsose.

Man läßt zwei Theile Wein und einen Theil Wasser mit ein wenig gestoßenen Cardamomen, Muscatenblüthe, einem Stück Butter und einem Stücklein Zucker aufkochen, gießt es über die zubereiteten Artischocken und läßt sie auf Kohlen aufkochen. Ehe man sie zu Tische gibt, werden mit der Brühe Eierdottern abgerührt wieder darüber gegoßen.

141. Gefüllte Gurken.

Man schält Gurken, nimmt die Kerne heraus, macht eine Füll von gerührten Eiern und in Milch eingeweichtem und wieder ausgedrückten Weck, rührt zwei Eier daran, thut ein Stücklein verschmolzene Butter, ein wenig Salz und Muscatenblüthe dazu, füllt die Gurken und umwickelt sie mit Bindfaden. Ist dieß geschehen, so werden die Gurken in einen Fußhafen gelegt, in

Butter

Butter gedämpft, dann ein wenig gute Fleischbrühe daran gegoßen, ein wenig Semmelmehl hineingestreut, noch eine halbe Stunde gekocht und dann angerichtet.

142. Kleinen Spargel zu kochen.

Hiezu nimmt man mittlern und kleinen Spargel, schneidet ihn, so weit er grün ist, zu halb Fingerlangen Stücklein, wäscht ihn und läßt ihn dann in gesalzenem Wasser ein wenig kochen, gießt ihn ab und dämpft ihn in Butter. Ist dieß geschehen, so streuet man einen Löffel voll schönes Mehl oder Semmelmehl hinein, schüttelt es einigemal herum, thut etliche Löffel voll Fleischbrühe, ein wenig Muscatenblüthe und Ingber daran und läßt es mit einander kochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern mit der Brühe abgerührt und über den Spargel angerichtet. Zu diesem Spargelgemüß kann man junge Hühner, Tauben, Kalb- oder auch Lammfleisch geben. Alles Fleisch wird vorher abgesotten und zu dem Spargel gelegt.

143. Gefüllte Kohlrüben.

Man nimmt junge Kohlrüben, schält sie sauber ab, schneidet sie in der Mitte entzwei und höhlet sie aus. Man muß aber Acht haben, daß man sie nicht durchschneidet; dann füllt man sie mit einer Fleisch- oder Krebsfülle, legt sie wieder aufeinander, bindet sie zusammen und kocht

sie in einem Fußhafen mit Fleischbrühe. Wenn sie bald fertig sind, röstet man etliche Löffel voll Mehl weisgelb in Butter, rühret es mit Fleischbrühe ab und thut es, nebst Muscatenblüthe und Pfeffer, an die Kohlrüben, und läßt sie kochen, bis sie fertig sind. Man kann auch eine Krebssose daran machen.

143 b. Kohlrüben auf gewöhnliche Art.

Die Kohlrüben werden geschält, in Plätze geschnitten und gewaschen, dann gesalzen und mit kochendem Wasser zum Feuer gestellt. Nach Belieben kann man auch zu den Kohlrübenblättern eine Staude Wörsing nehmen, das Grüne wird aber allein gebrüht. Ist Alles weich; so werden die Kohlrüben und auch das Grüne abgegossen, mit kaltem Wasser abgeflößt und dann siedende Fleischbrühe daran gegoßen und das Gemüß auf Kohlen gestellt; dann thut man Ingber, Pfeffer nebst dem abgesottenen Fleisch dazu und läßt es mit einander kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird, nachdem es viel oder wenig Gemüß ist, ein oder zwei Löffelvoll Mehl in Butter recht hellgelb geröstet und zu dem Gemüß gethan. Man muß es öfters umrühren, damit es nicht anbrennt.

144. Blauen- oder Winterkohl zu kochen.

Man schneidet die Blätter vom Stock, streift sie ab, putzet das Gelbe und Unreine sauber da-

von ab und wäscht den Kohl aus zwei oder drei Wassern heraus, läßt ihn ablaufen und setzt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, salzt ihn zugleich und läßt ihn so lange kochen, bis er weich ist. Dann gießt man es in einen Seiher, daß das Wasser davon läuft, schüttet kaltes Wasser daran und drückt es mit reingewaschenen Händen fest aus, hackt oder wiegt es, aber nicht fein. In einem Fußhafen wird ein Stück Butter oder Gans- oder Rindsschmalz heiß gemacht, zwei oder drei Rührlöffelvoll Mehl, nachdem man Kohl hat, werden in dem Schmalz wohl gelb geröstet, dann gießt man siedende Fleischbrühe daran, so viel nöthig ist, thut ein Paar Messerspitzvoll Pfeffer und ein wenig geriebene Muscatnuß dazu, und läßt es noch eine halbe Stunde mit einander kochen. An Fasttagen wird der Kohl mit Wasser gekocht, dann nimmt man aber mehr Butter dazu. Der blaue Kohl braucht mehr Fett, als ein anderes Gemüß.

145. Blauer Kohl gedämpft.

Diesen putzt und wäscht man, wie zuvor gedacht worden ist; dann wird er mit siedendem Wasser angebrüht, zugedeckt und eine halbe Stunde stehen gelassen, drückt ihn dann fest aus, wiegt oder hackt ihn; übrigens wird er gekocht wie der Erstbeschriebene. Nach Belieben kann man etwas Zucker daran thun; auch Kastanien sind gut darinnen. Zur Auflage sind gedörrte Zungen oder gedörrte Bratwürste am besten.

146. Broccoli, Sproßen oder Schoßen vom Winterkohl.

Wenn im Frühjahr der abgeblätterte Winterkohl wieder treibt, werden die Sproßen abgebrochen, man klaubt und wäscht sie sauber, brühet sie ein wenig in gesalzenem Wasser ab, legt sie hernach in kaltes Wasser und läßt sie in einem Seiher wieder ablaufen. Unterdessen läßt man in einem Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, röstet ein Paar Löffelvoll Mehl nur hellgelb hinein, richtet es mit guter Fleischbrühe an, thut Muscatenblüthe und ein wenig Pfeffer und Salz dazu, legt dann die Sproßen in die Fleischbrühe uud läßt sie recht weich kochen. Man darf aber nicht viel rühren, und nur schütteln, damit sie schön ganz bleiben. Vor dem Anrichten verrührt man etliche Eierdottern mit zwei Eßlöffelvoll sauerem Rahm, thut von der Brühe etwas dazu und rührt sie in einem Pfännlein auf Kohlen, bis es recht heiß ist; dann wird das Gemüß angerichtet und die Brühe darüber gethan.

147. Schnittkohl zu kochen.

Man klaubt und wäscht den Schnittkohl sauber und brüht ihn wie den Kohl; wenn er weich ist, gießt man ihn durch einen Seiher ab, schüttet kaltes Wasser darauf und drückt ihn fest aus, hackt ihn fein, röstet Mehl in Butter oder Schmalz schön gelb, thut das Gehackte dazu, läßt es noch ein wenig mitrösten, rührt es dann mit sieden-

der Fleischbrühe an, läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen und thut Salz, ein wenig Ingber und Pfeffer dazu.

148. Spinat zu kochen.

Man klaubt und wäscht ihn wie den Schnittkohl, nur darf er nicht zu lange brühen. Man gießt ihn in einen Seiher oder Durchschlag ab, schüttet kaltes Wasser darauf und drückt ihn fest aus, hackt oder wiegt ihn fein, läßt in einem Fußhafen ein Stück Butter zergehen, röstet einen Löffelvoll schönes Mehl und einen Löffelvoll Semmelmehl schön gelb, thut den Spinat dazu und läßt ihn noch mitdampfen. Wenn es Schnittlauch gibt; so schneidet man solchen fein und dämpft ihn auch mit, thut ein wenig Muscatenblüthe und Pfeffer dazu, rührt es mit Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser an, läßt es eine halbe Stunde kochen und richtet ihn an. Auch ist der Spinat sehr gut, wenn man den dritten oder vierten Theil Sauerampfer dazu nimmt. Zur Auflage nimmt man gebackene Eier, auch Omeletten oder Karminaden. Gibt es keinen Schnittlauch, so wird eine Zwiebel mitgedämpft.

149. Gefüllter Spinat oder Mangoldsblätter.

Hiezu nimmt man große Spinatblätter, brüht sie mit siedendem Wasser an, legt sie auf einen Seiher, daß sie ablaufen. Unterdessen

macht man eine Fülle wie zu den gefüllten Tauben, legt zwei Spinatblätter in einander, thut einen Eßlöffelvoll Gefüll darauf, wickelt es gut ein und legt sie auf eine flache Zinnschüssel, bis sie voll ist. Dann wird siedende Fleischbrühe daran gegoßen und die zinnerne Schüssel zugedeckt auf die Kohlpfanne gesetzt. Wenn der gefüllte Spinat eine Viertelstunde gekocht hat, wird Mehl in Butter hellgelb geröstet, mit ein wenig Fleischbrühe angerührt und nebst ein wenig Muscatenblüthe und Salz in einem kleinen Fußhäfelein aufgekocht. Ehe man den Spinat zu Tische gibt, thut man die Buttersose darüber.

150. Sauerkraut zu kochen.

Wenn das Sauerkraut noch neu und nicht zu sauer ist, wird es zugleich mit kaltem Wasser oder halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt; ist es schon alt und sauer, so wird es vorher aus frischem Wasser ausgewaschen und auch mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Das Kraut verliert an der Farbe, wenn es siedend zugesetzt wird, aber anhaltend muß das Feuer brennen, damit das Kraut bald kocht. Es ist gut, wenn man das Schmalz gleich dazu thut, es kocht sich weicher, es mag nun Gans- oder Schweinefett seyn; auch frisches Nierenfett ist gut im Kraut. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird das Fleisch in das Kraut gelegt; hiezu kann man frisches, gesalzenes oder gedörrtes Schweinefleisch nehmen, auch Rindfleisch ist gut

darinnen. Wenn sich die Brühe eingekocht hat, muß siedendes Wasser oder Fleischbrühe an das Kraut gegoßen werden, sonst wird es starr. Eine Stunde vor dem Anrichten kann nach Belieben ein Glas Wein daran gegoßen, oder, darnach es viel oder wenig Kraut ist, zwei bis vier säuerlichte Aepfel geschält, in Schnitze verschnitten und auf das Kraut gelegt werden, daß sie dämpfen. Vor dem Anrichten werden die Aepfel verrührt und das Kraut wohl unter einander gemacht, daß man nichts sieht; sie geben dem Kraut einen guten Geschmack. Lieben Personen den Zwiebelgeschmack, so wird eine Stunde vor dem Anrichten eine Zwiebel recht klein geschnitten, in Schmalz ganz weiß gedämpft, dann ein Rührlöffel voll Mehl dazu gerührt, ein klein wenig mitgeröstet, an das Kraut gethan und vollends gekocht.

151. Sauerkraut mit Hecht.

An Fasttagen wird das Kraut mit Butter gekocht; ausser diesen wie gewöhnlich. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hecht abgeschuppt, gewaschen, in Stücke verschnitten und in Salzwasser abgesotten, dann die Haut davon gethan, die Gräten sorgfältig herausgenommen und der Hecht in kleine Stücklein verzupft; der Kopf bleibt ganz. Zu zwei Pfund Hecht nimmt man einen halben Schoppen süßen Rahm und vier Loth frische Butter, läßt solche zergehen, rührt dann den süßen Rahm daran, thut das Kraut,

welches recht eingekocht seyn muß, zu dem Rahm und mischt es wohl unter einander. Nun nimmt man die Schüssel, in der das Kraut mit zu Tische gegeben wird, gibt eine Lage Kraut, dann Hecht und so fort, bis alles auf der Schüssel ist. Die letzte Lage muß Kraut seyn; dann wird der Hechtkopf in die Mitte auf das Kraut gesteckt, geriebenes Semmelmehl darauf gestreut, mit dünnen Schnitten Butter belegt und im Bratofen gestellt, bis das Kraut gelb gebacken ist. Forellen kann man wie Hechte dazu brauchen.

152. Garnirtes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird wie gewöhnlich gekocht mit Rind- auch frischem oder gedörrten Schweinefleisch und einem Glas Wein, dann schneidet man rohes Kraut, wie Sauerkraut, kocht solches mit Wein, Weineßig, Salz und Fett recht weich; inzwischen bratet man einen gespickten Haasen und kocht einen Hecht in Salzwasser ab und thut alle die Gräten heraus. Dann hackt man gekochten Schinken mit ausgegräteten Sardellen fein und bestreicht ein Kasserol mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, belegt den Boden mit ganzen Kapern, Sardellen und geschnittenen Schinken.

153. Zuckererbsen.

Den Zuckererbsen zieht man die Fäden ab, wäscht sie und läßt in einem Fußhafen Butter

heiß werden, thut die Erbsen hinein, nebst Salz und klein geschnittenem Petersilienkraut, und läßt es dämpfen, bis die Erbsen weich sind, dann wird etwas Mehl eingestreut. Hat dieses angezogen, so wird Fleischbrühe daran gegoßen, ein wenig Pfeffer und Ingber hineingethan, auch das Fleisch, dann läßt man es noch eine gute halbe Stunde kochen.

154. Gefülltes Kraut.

Man nimmt einem großen platten Krautskopf die äußern zwölf Blätter behutsam ab, das Herz und die übrigen innern Blätter werden abgeschnitten und fein gehackt, oder mit dem Wiegemesser gewiegt, dann in Butter oder heißem Schmalz in einer mößingenen Pfanne oder einem Fußhafen gedämpft (denn in einer eisernen Pfanne wird das Kraut grau), die Blätter werden in kochendem Wasser eine Minute lang gebrüht, dann behutsam aus dem Wasser genommen und mit kaltem Wasser abgeflößt. Man legt sie auf einen Durchschlag, daß das Wasser davon abläuft. Die Füll wird auf folgende Art gemacht: Zu einem Krautskopf für vier bis sechs Personen nimmt man ein Pfund Kalbfleisch und vier Loth frisches Nierenfett; gibt es kein Kalbfleisch, so wird Schweinefleisch genommen, auch kann von übriggebliebenem Braten genommen werden. Das Fleisch wird fein gehackt, dann gesalzen und mit Muscatenblüthe und einer Messerspitzvoll Pfeffer gewürzt, drei Handvoll Semmelmehl wird in

Schmalz geröstet und nebst dem gedämpften Kraut und gehackten Fleisch mit fünf Eiern und einer Theetasse voll süßen Rahm angerichtet; hierauf legt man in eine flache Schüssel sechs Fäden von gedrehtem leinenen Garn über das Kreuz und schränkt sie in der Mitte; das Ende der Fäden muß aber auf jeder Seite über die Schüssel hinaushängen; auf diese Fäden legt man in der Mitte der Schüssel eines von den größten Blättern, neben herum legt man die übrigen Blätter, so daß der Obertheil von jedem Blatt unten auf dem ersten Blatt zusammenstößt und die Rippen über sich sehen. Die Fülle wird wohl durch einander gerührt und die aufgestellten Blätter eingefüllt; dann wird wieder ein Blatt darauf gelegt, die in die Höhe stehenden Blätter werden mit den Händen einwärts gedrückt, daß sie wieder die Form eines Krautkopfs bekommen; nun wird noch ein Blatt darauf gelegt und die Fäden werden oben alle zusammen gebunden; in einem Fußhafen wird ein Kreuz von dünnen Hölzlein gelegt und der Krautskopf darauf. Nun gießt man so viel siedende Fleischbrühe daran, daß die Brühe halb über den Kopf gehet; der Fußhafen wird mit einer passenden Stürze zugedeckt. Man gibt ihm unten und oben Glut; doch nicht zu stark. Der Kopf muß zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röstet man einen Rührlöffel voll Mehl schön gelb in Butter oder Schmalz, rührt dieses mit der Brühe vom Krautskopf an, thut ein wenig Pfeffer und Musca-

tennuß oder Blüthe hinein, und läßt es aufkochen. Sollte sich die Brühe zu stark eingekocht haben, so wird Fleischbrühe nachgegoßen. Wenn man den Kopf anrichtet, hebt man ihn mit einem breiten Schäufelein auf die Schüssel, schneidet die Fäden ab, gießt die Brühe neben herum und gibt ihn zu Tische. Man kann ihn mit oder ohne Auflage geben, wie es beliebt.

155. Gefülltes Kraut auf kürzere Art.

Es wird ein großes Krauthaupt genommen, demselben der Dorschen ausgelößt und das Kraut ausgehöhlt, bis auf die äußersten drei Blätter; dann in siedendem Wasser, wie das erst beschriebene, gebrüht, mit kaltem Wasser wieder abgeflößet, auf einen Durchschlag gelegt, daß das Wasser abläuft; dann wird es auch mit der nämlichen Fülle, wie das Erstbeschriebene, gefüllet, zuletzt wird ein Krautblatt darauf gelegt, mit Fäden gebunden und in einem Fußhafen, dessen Boden unten mit dünnen Speckscheiben oder dünnen Hölzlein belegt werden muß, mit einem Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, auf Kohlen gestellt. Es muß langsam kochen; gibt man oben und unten Gluth, darf es unten nicht zu stark seyn. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel voll Mehl in Butter oder heißem Schmalz geröstet, mit der Brühe vom Kraut angerühret, Muscatenblüthe und Pfeffer hineingethan. Sollte sich die Brühe zu stark eingekocht haben, so wird Fleischbrühe, oder in deren Er-

manglung ein wenig Wasser dazu gegoßen und noch wohl aufgekocht. Bei dem Anrichten werden die Fäden weggenommen, die Brühe neben dem Kopf in der Schüssel angerichtet, und das Kraut simpel oder mit einer Auflage gegeben.

156. Gefülltes Kraut mit Krebsen.

Das Krauthaupt mag nach Belieben mit Blättern oder ausgehöhlt werden. Die Füll ist folgende: Man siedet 20 bis 25 Krebse, nachdem sie groß sind, bricht die Schwänze und Scheeren aus und hackt sie klein, das Uebrige von den Krebsen wird, nachdem der Magen und das Bittere weggethan worden, alles klein gestoßen und in einem Viertelpfund Butter geröstet, bis die Butter roth ist, dann wird sie durch einen Teich oder Seiher abgepreßt, die Hälfte davon wird zur Milch genommen, von zwei Milchbroden wird das Aeußere abgerieben, das Innere in Milch eingeweicht. Wenn die Krebsbutter bestanden oder hart ist, wird sie mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern abgerührt, wenn dieses geschehen, so wird der Weck fest ausgedrückt, vier Loth Mandeln werden abgezogen und fein gestoßen; dann wird alles wohl unter einander gerührt, mit Salz und gestoßener Muscatenblüthe gewürzt und das Kraut eingefüllt. Am besten ist es, wenn man es in einen Back- oder Bratofen stellet. Das Geschirr, es sey Kasserol oder ein runder irdener Form, wird dick mit Krebsbutter bestrichen und schön gelb gebacken. Zur

Brühe nimmt man die noch übrige Krebsbutter, etwas Muscatenblüthe und ein wenig Pfeffer. Bei dem Anrichten werden drei Eierdottern an die Brühe gerührt, und das Kraut entweder mit Krebsschwänzen oder sonst feinen Karminaden belegt.

157. Krautkuchen zu machen.

Ein Krauthäuptlein wird abgeblättert, die starken Ribben der Blätter davon geschnitten, dann gewaschen und mit siedendem Wasser angebrüht. Nun wird das Kraut fest ausgedrückt und klein gehackt und mit einer gehackten oder fein geschnittenen Zwiebel in Butter oder Schmalz weich gedämpft, ein Pfund Kalbs- oder Ochsenleber wird gesotten; wenn sie kalt ist, auf dem Reibeisen gerieben, ein Viertelpfund frisches Rinder-Nierenfett, oder noch besser vier Loth Mark, oder, wenn dieses nicht zu haben, ein Viertelpfund frischer oder dürrer Speck dazu gehackt. Für zwei oder drei Kreuzer Weck wird in Wasser eingeweicht, dann wird er fest ausgedrückt, gehöriges Salz, ein wenig Muscatenblüthe und Pfeffer dazu gethan und mit vier Eiern und einer Theetassevoll süßen Rahm wohl unter einander gerührt. Die Bratpfanne oder ein sonst beliebiges Geschirr wird dick mit Butter bestrichen, das Geschirr mit ganzen oder gebähten Krautblättern belegt, die Fülle darauf gethan und wieder mit Blättern doppelt belegt. Wenn die obern Blätter zu braun werden sollten, nimmt

man sie weg, ehe man die Kuchen zu Tische gibt. Er wird, wie ein Leberkuchen, im Brat- oder Backofen gebacken. Es ist wohl zu merken, daß die Blätter, womit die Füll bedeckt wird, auch mit Butter bestrichen werden müssen.

158. Krautwürste.

Diese gibt man gewöhnlich für ein Abendgemüße. Krautblätter von mittlerer Größe werden in Salzwasser ein wenig gebrühet, dann mit kaltem Wasser abgeflößet, auf einen Durchschlag gelegt, daß sie wohl abtrocknen, hierauf werden die Blätter einzeln gefüllet, auf die Art, wie man den Spinat füllet, nur daß man dem Krautblatt die Form einer Bratwurst gibt. Diese Würste werden alsdann in einem flachen Fußhafen mit guter Fleisch- oder Krebsbrühe gekocht; nimmt man Fleischbrühe, so wird Mehl in Butter oder Schmalz geröstet und eine Viertelstunde vor dem Anrichten mit der Brühe angerührt, daß es noch kochen kann; ist es aber Krebsbrühe, so wird so viel Semmelmehl hineingestreut, daß die Brühe dick genug wird; auch ein Löffelvoll Krebsbutter wird, nebst ein wenig Muscaten und Pfeffer, hineingethan, und wenn es zusammen aufkocht; so sind die Würste fertig. NB. Die Fülle wird gemacht, wie zu einem gefüllten Kraut; die Würste aber werden in Butter gelb gebraten, dann nebst der Krebs- oder Fleischbrühe daran gegoßen, wenn die

Würste Farbe haben. Der Butter wird abgegoßen, ehe die Brühe daran kommt.

159. Weißes Kraut mit Rahm.

Man schneidet von dem Kraut die starken Rippen sauber heraus, wäscht solches und brühet es in Salzwasser, aber nicht zu weich. Dann wird ein Stück Butter auf Kohlen gestellt und das Kraut darinnen gedämpft. Will man es gut machen, so stößt man drei Loth abgezogene und fein gestoßene süße Mandeln; beliebt dieses nicht, so wird statt der Mandeln feines Mehl in das Kraut gestreut, dann süßer Rahm, oder auch nur gute süße Milch an das Kraut gerührt, bis es die rechte Dicke hat. Nimmt man Mandeln, so thut man Muscatenblüthe an das Kraut; nimmt man Mehl, so wird nur Pfeffer genommen. Wenn das Kraut eine halbe Stunde nach dem Dämpfen gekocht hat, ist es fertig. Man gibt Karminaden oder Polletten zur Auflage.

160. Baierisches Kraut.

Für sechs Personen nimmt man zwei große Krautshäupte, schneidet es etwas stärker, als zum sauern Kraut; doch nicht zu breit. In einem Fußhafen wird Gäns- oder Schweineschmalz ganz heiß gemacht, und das Kraut nebst einer großen Zwiebel darinnen ganz gelb gedämpft; man muß aber wohl Acht haben, daß sich das Kraut nicht anlegt. Ist es weich, so wird, nach-

dem es viel oder wenig Kraut ist, ein oder zwei Eßlöffelvoll Mehl hinein gestreut; hat dieses angezogen, so wird ein Glas Wein und ein Schöpflöffelvoll gute siedende Fleischbrühe daran gegossen, Muscatenblüthe und Pfeffer daran gethan; gesalzen wird das Kraut, wenn es zum Feuer gestellt wird. Die Brühe muß ganz kurz seyn; auch ist es gut, wenn ein Stücklein Zucker in einem eisernen Pfännlein gebrannt und an das Kraut gethan wird, ehe der Wein daran kommt: es erhöhet Farbe und Geschmack. Wenn das Kraut noch eine halbe Stunde gekocht hat, wird es zu Tisch gegeben. Man gibt zu diesem Gemüße halbgebratene junge Tauben, wilde oder zahme Enten, oder halbgeräuchertes Schweinefleisch, oder Karminaden von Schweinefleisch.

161. Rothes Kraut.

Wird auch, wie zum Baierischen Kraut, zart geschnitten, dann ein Glas voll ächter Weinessig darüber gegoßen und gehöriges Salz daran gethan. Alsdann wird in einem Fußhafen halb Gans- und halb Rindsschmalz heiß gemacht und das Kraut weich darinnen gedämpft; auch gießt man einen Schöpflöffelvoll gute Fleischbrühe daran, es muß aber das Kraut wohl eingekocht werden. Sollte es nicht sauer genug seyn; so wird noch ein wenig Essig nachgegoßen. Vor dem Anrichten wird eine Viertelmaas dicker saurer Rahm dazu gethan; ist dieser nicht zu haben, so wird Mehl, wie bei dem Bairischen Kraut, eingestreut

gestreut und mitgedämpft. Bei dem Anrichten werden vier hartgesottene Eier in der Mitte von einander geschnitten und in der Mitte des Krauts ein Stern gelegt; so daß das Gelbe unter sich siehet. Der Rand der Schüssel wird mit Schinken oder Würsten belegt, und an Fasttagen mit Fischklößlein.

162. Süßes Kraut auf gemeine Art.

Das Kraut wird geschnitten, wenn die grünen und unreinen Blätter weggenommen sind, dann wird es gesalzen und mit siedendem Wasser zum Feuer gestellt. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird, wenn das Kraut noch viele Brühe haben sollte, davon abgegoßen, Hammel- oder Schweinefleisch dazu gelegt und ein Eßlöffelvoll Kümmel dazu gethan. Will man das Kraut schön gelb haben, so wird mit dem Mehl, welches man eine Stunde vor dem Anrichten in Schmalz röstet, ein Stücklein Zucker mitgeröstet, mit der Brühe vom Gemüße das Mehl angerührt, eine Messerspitzvoll Pfeffer hinein gethan und das Kraut noch wohl gekocht.

163. Gefüllter Wörsching.

Man putzet von dem Wörsching die äußern unreinen Blätter ab, schneidet die Ribben, wo sie erhöhet sind, davon, schneidet das Herz zur Fülle aus und brühet die Wörschingsstöcke in siedendem Wasser, nur muß man Acht haben, daß er nicht zu weich wird, sonst verreissen die Blät-

ter. Die Fülle wird gemacht wie zu den Krautshäuptern. Uebrigens wird der Wörsching auch gekocht und gefüllt wie das Kraut.

164. Wörsching ordinair zu kochen.

Die äußern und unreinen Blätter werden eben so, wie zu dem gefüllten Wörsching, abgeputzt, dann zu vier oder sechs Theilen zerschnitten, nachdem die Stöcke groß sind, dann wird der Wörsching gewaschen und mit siedendem Wasser zum Feuer gestellt. Ueberhaupt wird jedes grüne Gemüse mit siedendem Wasser zum Feuer gestellt, es erhält die grüne Farbe besser; auch trägt es dazu bei, wenn das Gemüße zugedeckt kochet und nicht zuviel in einen Hafen kommt. Wenn nun der Wörsching gebrüht ist, legt man ihn auf einen Durchschlag, flößt ihn mit frischem Wasser ab, läßt ihn ablaufen und bereitet unterdessen die Brühe. In einem Fußhafen werden mit einem Stücklein Butter ein Paar Kochlöffelvoll Mehl hochgelb geröstet, dieses mit Fleischbrühe angerührt, Pfeffer und Ingber hineingethan, dann der Wörsching behutsam hineingelegt; wenn er noch eine gute halbe Stunde gekocht hat, ist er fertig. Man kann nun nach Belieben das zu dem Gemüße bestimmte Fleisch mit dem Wörsching kochen, oder Karminaden dazu geben.

165. Gefüllter Salat.

Man nimmt großen Kopfsalat, der Bologneser ist der tauglichste dazu, schneidet die äußern unreinen Blätter und Wurzeln ab, wäscht ihn rein und läßt ihn in gesalzenem siedenden Wasser eine Minute kochen, dann legt man den Salat auf einen Durchschlag, flößt ihn mit kaltem Wasser ab, läßt es ablaufen, legt den Salat auf eine flache Schüssel und breitet die Blätter schön aus; das Innere wird gehackt und mit klein zerschnittenen Zwiebeln in Butter gedämpft. Die Füll wird wie zu dem gefüllten Kraut gemacht, der Salat mit gefüllet und mit geschränktem Bind- oder Zwirnsfaden gebunden. Nun werden die Salatstücklein, eines an das andere, in einen flachen Fußhafen gethan und siedende Fleischbrühe daran gegoßen; es darf aber der Brühe nicht viel seyn; in einer kleinen Stunde sind sie fertig. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden, nachdem es viel oder wenig Salat ist, ein oder zwei Rührlöffelvoll Mehl in Butter hellgelb geröstet, mit der Brühe vom Salat schön glatt angerührt, Muscatenblüthe, Pfeffer, auch, wenn es nöthig seyn sollte, Salz daran gethan. Wem es beliebt, der kann auch Krebsbutter daran thun; dann aber wird auch Krebsbutter in die Fülle gethan. Wenn es hinlänglich gekocht hat, wird angerichtet und die Fäden abgeschnitten. Man kann den gefüllten Salat allein geben, oder mit einer Auflage.

672252

166. Latukensalat.

Man blättert die Stöcke ab, schneidet die größten Ribben heraus, putzet das äußere und obere Grüne an den Blättern weg und wäscht den Salat rein. Alsdann wird er in gesalzenem Wasser gebrühet, bis die Ribben weich sind, und das siedende Wasser ab - und kaltes daran gegoßen; aus diesem wird der Salat wohl ausgedrückt. In einem Fußhafen werden etliche Löffelvoll Mehl in Butter gelb geröstet, dann mit Fleischbrühe angerührt und mit Muscatnuß, Pfeffer und Salz gewürzt und der Latukensalat darinnen wohl aufgekocht; auch ist es gut, wenn man ein Glas Weinessig dazu nimmt, oder man läßt den Essig weg und thut einen halben Schoppen sauern Rahm dazu und läßt das Gemüße noch eine Viertelstunde mitkochen. Zu diesem Gemüße gibt man Lammsfleisch oder Karminaden von Schweinefleisch.

167. Hopfengemüße.

Man schneidet oder bricht das untere Harte vom Hopfen ab, wäscht und brühet ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt das Wasser durch einen Seiher ablaufen und bereitet unterdessen die Soße dazu. In einem Fußhafen läßt man ein Stücklein Butter zergehen, rührt, nachdem es viel oder wenig Gemüße ist, ein oder zwei Löffelvoll feines Mehl hinein, röstet es nur wenig und rührt es mit guter Fleischbrühe an, thut

Muscatenblüthe und Ingber hinein und läßt den Hopfen eine halbe Stunde mitkochen. Gibt man Tauben oder Kalbfleich dazu, so wird beedes vorher abgesotten, und entweder das Fleisch vollends mit dem Gemüße gekocht, oder abgebräunt als Karminaden zur Auflage gegeben.

168. Karviol oder Käßkohl.

Karviol wird geschält, so viel als möglich ganz gelassen und mit einem spitzigen Messer alle kleine Blätter und harte Schaalen herausgenommen. Ist der Käß groß, werden sechs bis acht Theile daraus gemacht, ist er klein, nur vier. Man siedet ihn in Salzwasser, aber ja nicht zu weich, daß er nicht zerfällt; das siedende Wasser wird ab- und kaltes daran gegoßen. In einem Fußhafen wird feines Mehl, so viel nöthig ist, in zergangener Butter nur wenig geröstet; das Mehl muß ganz weiß bleiben. Man rührt es dann mit guter Fleischbrühe an, thut Muscatenblüthe hinein, läßt den gebähten Käßkohl eine Viertelstunde kochen und richtet ihn schön an. Zur Auflage gibt man gebackene Hühner oder Tauben; auch Karminaden von Fars (gehacktem Fleisch.)

169. Karviol mit Krebssose.

Der Karviol wird wie bei dem erstbeschriebenen hergerichtet. Wenn er gebrüht ist, wird er auf die Schüssel gelegt, wo man ihn mit zu

Tische gibt. Für sechs Personen nimmt man 20 bis 25 Krebse, siedet sie wie gewöhnlich in Salzwasser und bricht die Schwänze und Scheeren aus, die Schaalen werden fein gestoßen und mit sechs Loth Butter geröstet, dann durchgepreßt. Mit einem Stücklein Butter wird ein Kochlöffelvoll Mehl ganz weißgelb geröstet und mit der Krebsbrühe angerührt. Unterdessen verwöllt man eine Handvoll von Sand gereinigte Morgeln, ein Paar Kälberbriese, auch Trüffeln, wo sie zu haben sind; Ochsengaumen ist auch recht gut darinnen. Die Krebsschwänze werden der Länge nach von einander geschnitten; wenn die Morgeln groß sind, werden sie auch entzwei geschnitten; der Ochsengaumen, wie man ihn zu Salat schneidet. Dieses alles wird in der Krebsbrühe gekocht, Salz und Muscatenblüthe hineingethan. Der Karviol wird gelegt, daß der Käs auswärts sieht und in die Rundung kommt; das Ragout in der Mitte der Schüssel angerichtet, die Sose darüber gegoßen und läßt ihn dann zugedeckt auf Kohlen aufkochen.

Anmerkung. Mit Rahm wird der Karviol auch öfters an Fasttagen gekocht, die Zurichtung ist wie bei den Erbsen, nur wird an die Stelle der Fleischbrühe süßer Rahm genommen, man röstet aber nur wenig Mehl in Butter ganz weißlicht, rühret es mit Rahm an, läßt ihn unter stetem Umrühren ganz aufkochen und richtet die Sose über den weichgekochten Karvidl an.

Gehöriges Salz und Muscatenblüthe darf nicht vergessen werden.

170. Karviol mit saurer Soſe auf französische Art.

Der Karviol wird mit gesalzenem Wasser und einer Zwiebel, mit Nägelein besteckt, abgesotten, dann in Ordnung auf die Schüssel gelegt. Unterdessen bereitet man folgende Soſe: Es wird ein Rührlöffel voll Mehl mit zergangener Butter ganz weißgelb geröstet und mit guter Fleischbrühe glatt abgerührt, drückt dann soviel Saft von einer Citrone hinein, bis die Soſe säuerlicht genug ist, thut gestoßene Muscatenblüthe dazu und läßt sie wohl aufkochen, gießt alsdann die Brühe über den Käßkohl, stellt ihn zugedeckt auf Kohlen und läßt ihn noch einmal aufkochen. Man kann ihn mit oder ohne Auflage geben.

171. Karviol mit Reiß.

Es wird acht Loth geklaubter Reiß gewaschen und mit siedendem Wasser angebrüht. Nach einer Viertelstunde wird dies Wasser abgegoßen, und der Reiß mit süßem Rahm ganz dick abgekocht; man verfertigt unterdessen vier Loth Krebsbutter, rührt die Hälfte mit zwei Eiern ab, salzt ihn und rührt den Reiß auch dazu. Der Karviol wird in gesalzenem Wasser weich gebrüht — man muß aber acht haben, daß er nicht zu weich wird — alsdann bestreicht man die Schüssel mit Krebsbutter, legt den Karviol schön in Ord-

nung, den Käß auswärts, und zwischen den Kohl Krebsschwänze; drei Eier werden wohl verkleppert, ein halber Schoppen süßer Rahm dazu gerührt, Salz und Muscatenblüthe hinein gethan. Der Schüsselrand wird mit Krebsbutter bestrichen, mit Reisfülle belegt und diese abermals mit Krebsbutter bestrichen. Ueber den Karviol wird der Rahm gegoßen, dann die Schüssel im Backofen gestellt und gebacken. Unter dem Backen wird der Karviol noch einmal mit Krebsbutter bestrichen. Wenn er ausgebacken hat, wird der Reis mit Krebsscheeren und Schwänzen besteckt, und abgekochter Rahm in einer besondern Schüssel dazu aufgestellt.

172. Bohnen auf allgemeine Art zu kochen.

Diese werden wie die Zuckererbsen abgezogen, nach Belieben geschnitten und dann gewaschen, gesalzen und mit siedenden Wasser zum Feuer gestellt. Wenn sie weich sind, wird das Wasser ab- und siedende Fleischbrühe daran gegoßen, etliche Löffelvoll Mehl im heißen Schmalz wohl gelb geröstet, mit Fleischbrühe angerührt und an die Bohnen nebst Pfeffer gethan; wie auch geschnittenes Petersilien- oder Bohnenkraut. Nun läßt man sie noch eine Stunde kochen. Bei den Bohnen ist zu bemerken, daß sie schmackhafter werden, wenn man das Wasser nicht abgießt, sondern das Fleisch mitkocht.

173. Bohnen zu dämpfen.

Wenn die Bohnen abgezogen sind, werden sie ganz klein geschnitten, dann in einem Fußhafen mit frischem heißgemachten Schmalz wohl zugedeckt auf Kohlen gedämpft. Wenn sie bald weich sind, wird etwas Mehl hineingestreut, und ein wenig Pfeffer und Salz, wie auch feingeschnittenes Petersilien- oder Bohnenkraut. Mit diesem läßt man die Bohnen noch eine Viertelstunde dämpfen, rührt sie etlichemal um, daß sie nicht anbrennen; dann gießt man gute Fleischbrühe daran und läßt sie einkochen; sie dürfen wenig Brühe haben.

174. Bohnen mit Milch.

Diese werden, wie die andern Bohnen, zum Feuer gestellt, nur daß man, anstatt der Fleischbrühe, siedende Milch daran gießt, auch werden die Bohnen nicht zu stark gesalzen; man thut etwas mehr Pfeffer daran. (Petersilien- und Bohnenkraut bleibt weg.)

175. Skorzoneri-Wurzeln.

Man schabt das Schwarze von den Wurzeln ab, spaltet sie nach der Länge, dann rührt man einen Löffelvoll Mehl mit lauem Wasser daran, thut einen Eßlöffel voll Weineßig dazu und legt die Wurzeln hinein, so werden sie schön weiß bleiben; dann wäscht man sie heraus und stellt sie mit kalter Fleischbrühe zum Feuer. Wenn sie

weich sind, röstet man feines Mehl in Butter ganz weißlicht, rührt das Mehl mit der Brühe an, thut ein wenig Muscatenblüthe hinein und läßt es mit den Wurzeln noch eine halbe Stunde kochen. Nach Belieben kann man auch die Wurzeln mit Wasser zum Feuer stellen; dann müssen die Wurzeln gesalzen, und wenn sie weich sind, das Wasser abgegoßen werden. Dann wird das mit Butter geröstete Mehl mit Fleischbrühe angerührt und die Wurzeln noch eine halbe Stunde darinnen gekocht. Junge Hühner, Tauben oder Kalbfleisch wird vorher zur Hälfte, dann aber mit den Wurzeln vollends gar gekocht. Haberwurzeln werden auch auf die nämliche Art gekocht.

176. Eingemachte Bohnen zu kochen.

Man stellt einen Hafen mit recht weichem Wasser zum Feuer, wenn dieses siedet, so wirft man die Hälfte Bohnen, so man kochen will, hinein. Wenn die Bohnen anfangen zu kochen, thut man die andere Hälfte dazu und läßt sie eine Stunde im Brühwasser kochen, gießt dieses ab und wieder kochendes Wasser daran und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen; gießt dann das Wasser abermals ab und die siedende Fleischbrühe daran, legt das Fleisch auch zu dem Gemüße, thut eine Messerspitzvoll Pfeffer hinein und Bohnen- oder Petersilienkraut, auch nach Belieben eine Zwiebel, röstet etliche Löffelvoll Mehl in Schmalz wohl gelb, rührt es mit der Brühe vom Gemüße

an und läßt es noch eine halbe Stunde kochen, so sind sie fertig.

177. Gedörrte Bohnen.

Die gedörrten Bohnen werden Nachts zuvor, wenn man sie kochen will, in einen geräumigen Hafen gethan und kaltes weiches Wasser darüber gegoßen. Ehe man sie zum Feuer stellt, wird das Wasser abgegoßen und wieder frisches hinzugethan; man muß aber starkes Feuer haben, damit die Bohnen in Sud kommen. Sind sie weich, so wird das Wasser ab- und Fleischbrühe daran gegoßen und wie frische Bohnen gekocht.

178. Gelbe Rüben.

Die Rüben werden geschabt, halb Fingers lang und so dick als ein Schwefelhölzlein geschnitten und dann gewaschen. In einem Kasserol oder Fußhafen wird ein Stücklein Butter oder Schmalz heiß gemacht und die Rüben, nebst einer ganzen Zwiebel und Salz, gedämpft. Wenn sie fast weich sind, wird, nachdem es viel oder wenig Rüben sind, ein oder zwei Löffel voll Mehl hinein gestreut und mitgedämpft. Man muß die Rüben etlichemal schütteln, daß sie nicht anbrennen, dann wird Fleischbrühe daran gerührt und mit Pfeffer und Ingber gewürzt noch eine halbe Stunde gekocht. Auch kann man die Rüben gleich mit Fleischbrühe zum Feuer stellen, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten Mehl in Butter oder Schmalz

gelb röſten, mit Fleiſchbrühe oder von der Rübenbrühe anrühren, ſo an das Gemüße ſchütten und noch eine halbe Stunde kochen laſſen. Bei den gelben Rüben iſt zu merken, daß die Zwiebeln bei dem Anrichten weg bleiben.

179. Weiße Rüben.

Die Rüben werden abgeſchält, nach Belieben geſchnitten, dann gewaſchen und in einen Seiher gethan, daß das Waſſer wieder ablauft. Unterdeſſen wird in einem Fußhafen Schmalz heiß gemacht, ein Stücklein ſchwarzes Brod, oder noch beſſer Brodrinden, darinnen braun geröſtet, dann die Rüben, nebſt gehörigem Salz, dazu gethan und auf Kohlen gedämpft, bis ſie weich ſind; die Rüben müſſen fleißig umgeſchüttelt werden, daß ſie nicht anbrennen. Sind ſie ſchön braun, ſo wird Mehl hinein geſtreut, man läßt ſie noch dämpfen, bis das Mehl angezogen hat. Dann wird Fleiſchbrühe daran gegoßen, aber nicht zu viel, die Rüben müſſen kurze Soſe haben; nun thut man Pfeffer hinein und läßt es mit einander kochen. Bei dem Anrichten bleibt die Brodrinde weg.

180. Regensburger oder Pfetter-Rüben.

Dieſe werden geſchabt und in friſches Waſſer gelegt, bis alle geſchabt ſind, damit ſie nicht grau werden. Dann werden ſie gewaſchen, in einem Fußhafen Schmalz heiß gemacht und die Rüben darinn gedämpft. In einem kleinen

Pfännlein wird nur eine halbe welsche Nuß groß Schmalz heiß gemacht und ein halber Eßlöffelvoll gestoßener Zucker hinein gethan, dann beides mit einander gerührt, bis es schäumt und braun wird; dann wird es zu den Rüben gethan, diese umgeschüttelt und noch eine Stunde gedämpft; alsdann ein Eßlöffelvoll Mehl hineingestreut, und wenn dieses angezogen hat, Fleischbrühe daran gegoßen, ein wenig gestoßener Pfeffer hinein, auch Salz und das halbgesottene Fleisch dazu gethan. Dann werden die Rüben noch so lange gekocht, bis das Fleisch weich ist. Schweinefleisch ist das beste dazu. NB. Wenn die Rüblein groß sind, werden sie gespalten; die Kleinern aber bleiben ganz.

181. Weiße Rüben auf gemeine Art.

Man schabt und schneidet die Rüben, dann werden sie gewaschen und mit siedendem Wasser zum Feuer gestellt. Wenn sie ein wenig eingekocht sind, wird das Fleisch dazu gethan. Eine Stunde vor dem Anrichten wird Schmalz heiß gemacht und ein bis zwei Löffelvoll Mehl hinein geröstet. Es muß aber wohl gelb seyn, dann hinein gethan und auf Kohlen wohl eingekocht werden.

182. Erdbirne auf französische Art.

Die Erdbirne werden geschält, in Plätzlein geschnitten und gewaschen; dann wird in einem Fußhafen ein Stücklein Butter heiß gemacht,

etliche feingeschnittene Zwiebeln hinein gethan und diese ganz weiß gedämpft, alsdann werden die Erdbirne dazu gethan und diese mitgedämpft, bis sie weich sind. Dann wird ein wenig Mehl hinein gestreut, wenn dieses angezogen hat, wird siedende Milch daran gegoßen und noch eine Viertelstunde gekocht. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdotkern mit etwas kalter Fleischbrühe, oder in Ermangelung dessen kaltes Wasser daran gegoßen und mit verrührt, dann an die Erdbirnen gerührt und zu Tisch gegeben.

183. Erdbirne in Fleischbrühe.

Die Erdbirne werden geschabt oder geschält, dann nach Belieben zu Schnitzen oder Plätzlein geschnitten, gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht und zugedeckt, bis sie etwas abgestanden sind, dann kommt die rohe Brühe weg und die Erdbirne bekommen eine weiße Farbe; dann wird das Wasser ganz ab und gute siedende Fleischbrühe daran gegoßen, zum Feuer gestellt und Zelleriwurzeln, Salz, wenn es noch nöthig seyn sollte, und gestoßener Ingber hinein gethan. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird mit einem Stücklein Butter ein guter Rührlöffelvoll schönes Mehl ganz weißgelb geröstet, mit der Erdbirnsose schön glatt abgerührt und wohl aufgekocht. Die Erdbirne müssen aber in Acht genommen werden, daß die Schnitze schön ganz bleiben.

184. Auf andere Art.

Die Erdbirne werden nach Belieben geschabt oder geschält, dann zu Schnitzen oder Plätzen geschnitten und mit gesalzenem Wasser zum Feuer gestellt. Wenn sie weich sind, wird das Wasser abgegossen und die gekochten Erdbirne in die Schüssel angerichtet, worin man sie zu Tische gibt. Vorher wird in einem guten Stück Butter entweder eine Handvoll fein gehacktes Petersilienkraut oder ein Paar klein geschnittene Zwiebeln geröstet und über die Erdbirne geschüttet, und man läßt sie so mit über Kohlfeuer anziehen. Auf die Schüssel thut man einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe. Auch werden die Erdbirne mit geröstetem Semmelmehl geschmelzt; dann bleiben aber die Zwiebeln weg.

185. Auf noch andere Art.

Sie werden nach Belieben geschält oder geschabt, dann zu vier Schnitzen geschnitten und in gesalzenem Wasser gesotten; es muß aber Achtung gegeben werden, daß sie nicht zersieden. Im Kochen bekommen sie einen starken Schaum; dieser muß abgeschöpft werden. Wenn sie weich sind, werden sie in einen Seiher geschüttet, daß das Wasser abläuft. Hierauf röstet man in einem Fußhafen mit einem guten Stück Butter ein oder zwei Rührlöffelvoll Mehl, nachdem es Kartoffeln sind, weißgelb, thut kleingeschnittenes Petersilienkraut dazu und rührt es mit einem Schöpflöffel-

voll guter Fleischbrühe an, thut auch ein wenig Ingber und gute Fleischbrühe hinein, läßt die Kartoffeln darinnen aufkochen, rührt sie nicht, sondern rüttelt nur das Geschirr. Wenn es bei dem Anrichten an Salz fehlen sollte, wird noch etwas hineingethan, die Soße aber mit zwei Eierdottern legirt. Die Kartoffeln, auf diese Art gekocht, haben beinahe den Geschmack von Artischocken.

186. Erdbirn-Muß.

Es werden ohngefähr zehn bis zwölf Erdbirne geschabt und zu Schnitzen geschnitten, dann gewaschen und mit siedendem Wasser angebrüht; wenn das Wasser lau wird, gießt man es ab und siedende Fleischbrühe darüber, aber nicht zu viel. Wenn die Erdbirne weich sind, werden sie ganz verrührt und mit Fleischbrühe angerührt, wie ein dickes Mus; wenn es an Salz fehlen sollte, wird es vorher gesalzen, dann angerichtet und mit geröstetem Semmelmehl oder Zwiebeln geschmälzet. Mit Milch wird ein Mus auf die nemliche Art gekocht und mit gerösteten Zwiebeln geschmälzet.

187. Erdbirne sauer zu kochen.

Hiezu werden, darnach man wenig oder viel Gemüße hat, ein oder zwei große Zwiebeln in Schmalz gedämpft. Wenn die Zwiebeln weich, aber nicht gelb sind, werden ein oder zwei Rührlöffelvoll Mehl ganz gelb mitgeröstet, mit Fleisch-

brühe

brühe und Eßig zu gleichen Theilen das Mehl angerührt; wenn die Soſe aufgekocht iſt, werden die vorher abgeſottenen Erdbirn geſchält und in Plätzlein geſchnitten, nebſt ein wenig Pfeffer und Alamodegewürz in die Soſe gethan, und wenn ſie eine Viertelſtunde gekocht haben, angerichtet.

Geröſtete Erdbirn habe ich nicht beſchrieben; doch wer ſie verbeſſern will, thut geriebenen Käß oder klein geſchnittenen Heering darunter.

188. Kürbis in Milch zu kochen.

Man ſchält den Kürbis, thut die Kerne heraus und ſchneidet ihn in kleine Stücklein, alsdann läßt man ihn mit geſalzenem Waſſer weich kochen, mit ohngefähr einem halben Pfund Reis; kocht dieſen eben ſo in Waſſer weich, gießt das Waſſer vom Kürbis ab und treibt ihn durch ein Haarſieb oder Durchſchlag, thut dann das Durchgetriebene zu dem Reiß, rührt gute ſüße Milch oder noch beſſer ſüßen Rahm, ſo viel nöthig iſt, daran und läßt ein Stück Butter, eines Hühnereis groß, mitkochen. Bei dem Anrichten wird Zucker und Zimmt darauf geſtreut.

189. Kürbismus auf andere Art.

Der Kürbis wird, wie der erſt beſchriebene, geſchält und die Kerne herausgenommen, dann klein geſchnitten und in einem Fußhafen mit einem Stück Butter gedämpft; auch wird eine

Handvoll fein gehacktes Peterſilienkraut mitgedämpft. Wenn der Kürbis nicht Saft genug hat, wird ein wenig ſiedendes Waſſer daran gegoſſen, damit er weich kochen kann. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten thut man eine Handvoll unzeitiger Traubenbeere hinein und läßt es ſo lange kochen, bis die Beere weich ſind, dann wird das Mus geſalzen und angerichtet. Melonen- und Kukummernmuß wird eben ſo gekocht.

190. Rüben-Marmelade mit Rinds-Karminade.

Die geſchälten weißen Rüben werden gewaſchen und auf einem Krauthobel fein gehobelt. In einem Fußhafen wird Schmalz heiß gemacht, mit einigen Stücklein Zucker werden die Rüben hineingethan und ganz weich darinnen gedämpft. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird etwas ſchönes Mehl in die Rüben geſtreut; hat dieſes angezogen, wird Fleiſchbrühe daran gegoßen und eine Meſſerſpitzvoll Pfeffer hineingethan; man läßt ſie wohl einkochen, treibt ſie durch einen Durchſchlag und ſtellt die Schüſſel auf Kohlen. Zur Auflage nimmt man ein Stücklein Rindfleiſch vom Riemen, ſpickt ſolches nach der Länge, beſtreut es mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüthe, ſtellt ein Kaſſerol oder einen Fußhafen mit Schmalz oder Butter auf Kohlen, dämpft in Scheiben geſchnittene gelbe Rüben darinnen, legt ein Stücklein rohes Schinkenfleiſch hinein, das geſpickte

Rindfleisch darauf und läßt es zugedeckt dämpfen. Das Fleisch darf nicht zu weich werden. Ist es fertig, so wird es auf eine Schaale gelegt, daß es kalt werde; dann schneidet man es in Scheiben, bestreicht sie mit Butter und bräunet sie schön auf dem Rost beim Kohlfeuer ab. Die gelben Rüben werden durch den Durchschlag getrieben und mit einem Theelöffel kleine Dupfen auf die weissen Rüben gemacht, so werden sie marmorirt aussehen. Das Fleisch wird auf den Schüsselrand gelegt. Karminaden von Schweinefleisch sind die schicklichsten dazu.

191. Spargel auf gewöhnliche Art.

Wenn die Spargelstengel abgeschabt und abgeschnitten sind, so bindet man von dem Dicken acht bis zehn Stengel, von dem Dünnen aber eine ganze Handvoll zusammen in Büschel, macht in einer mößingenen Pfanne oder in einem Fußhafen Wasser siedend, salzt es wohl und läßt den Spargel darinnen sieden, bis er weich wird, nur darf er nicht zu weich werden, damit die Köpfe nicht abfallen. Von dem siedenden Wasser wird hierauf etwas ab- und kaltes daran gegoßen, daß man ihn mit der Hand herausnehmen und auf einen Durchschlag oder Brett legen kann, damit das Wasser abläuft. Auf die Schüssel, worauf er angerichtet wird, schneidet man Butter, streuet etliche Eßlöffelvoll gesiebtes Semmelmehl, dann etwas gestoßenen Ingber und ein wenig Muscatenblüthe darauf und gießet einige

Löffelvoll Fleischbrühe und zwei Eßlöffelvoll Spargelbrühe darüber; dann legt man den Spargel in der Ordnung darauf, deckt die Schüssel zu und läßt ihn auf der Kohlpfanne aufkochen. Die Soße muß dicklicht seyn. Auf den Spargel werden verlohrne Eier gesetzt, deren Verfertigung an einem andern Ort beschrieben wird.

192. Spargel in einer Citronensoße.

Der Spargel wird wie gewöhnlich gesotten; auf die Schüssel, worin er auf den Tisch gegeben wird, legt man ihn in Ordnung, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe daran und erhält ihn zugedeckt auf der Kohlpfanne warm. Darauf nimmt man sechs Loth Butter, läßt sie blos auf den Kohlen in einem meßingnen Pfännlein oder in einem Fußhäfelein zergehen, rührt ein Paar Rührlöffel voll feines Mehl hinein, welches aber ganz weiß bleiben muß; dann rührt man dies Mehl mit Fleischbrühe recht glatt ab, drückt den Saft von einer Citrone hinein, thut gestoßene Muscatenblüthe dazu und läßt die Soße auf Kohlen aufkochen. Bei dem Anrichten werden vier Eierdottern mit abgezogen und über dem Spargel angerichtet. Die Soße muß dicklicht seyn und darf nicht über das Weiße gehen; blos die Köpfe werden damit übergoßen. Zur Auflage werden goldene Schnitten, gebackene Kälberbriese oder Krebswürstlein gegeben.

193. Gebackener Spargel.

Hiezu nimmt man schönen großen Spargel, schneidet das Weisse ganz ab, nimmt acht Loth feines Mehl, rührt solches mit zwei Eiern in einem Gläßlein Wein an, wie einen Amulettenteig, tunkt den Spargel, der aber vorher in Salzwasser abgebrüht seyn muß, in den Teig und bäckt ihn in Schmalz schön gelb.

194. Spargel-Erbsen zu kochen.

Den Spargel-Erbsen werden die Fäden abgezogen, wie den Zuckererbsen; nur müssen sie gebrochen werden, so lange sie noch jung sind und sich biegen lassen, dann werden sie gewaschen und mit Butter in einem Fußhafen auf Kohlen gestellt, damit sie dämpfen; auch wird eine Handvoll klein gewiegtes oder gehacktes Petersilienkraut mitgedämpft; auch werden die Spargelerbsen gleich gesalzen. Wenn sie weich sind, wird Mehl hineingestreut, wenn das Mehl angezogen hat, wird Fleischbrühe daran gegoßen und ein wenig Muscatenblüthe und Pfeffer hineingethan; dann läßt man sie noch eine halbe Stunde kochen. Man kann nach Belieben Lammsfleisch oder junge Tauben mitkochen, oder als Auflage nach Belieben Karminaden darauf geben.

195. Ausbrech-Erbsen.

Wenn die Erbsen ausgebrochen sind, werden sie gewaschen und auf einen Durchschlag ge-

legt, daß sie ablaufen; sind die Schoten noch recht jung, so können sie abgezogen, klein geschnitten und mitgekocht werden. Kocht man junge gelbe Rüben dazu, so werden diese geschabt und mit einem Stücklein Butter in einem Fußhafen, nebst gehörigem Salz und einem Büschel Petersilienkraut, zugedeckt gedämpft. Wenn die Erbsen weich sind, wird ein kleiner Rührlöffel voll Mehl in die Erbsen gestreut; wenn das Mehl ein wenig mit angezogen hat, wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegoßen, das dazu bestimmte Fleisch dazu gelegt und mitgekocht, junge Hühner, Tauben oder Lammsfleisch; man würzet es mit Pfeffer oder Muscatnuß, läßt die Brühe kurz mitkochen und gibt es zu Tische. Gibt man die Erbsen ohne Fleisch vor dem Beiessen, so werden zwei Eierdottern mit einem Eßlöffel voll süßen Rahm gekleppert und an die Soſe gerührt; dann aber dürfen die Erbsen nicht mehr kochen. Das Petersilienkraut wird bei Seite gelegt.

196. Brockel-Erbsen auf eine andere Art.

Diese dämpft man ohne gelbe Rüben, salzt sie auch nicht, thut blos die ausgebrochenen Erbsen und einen Büschel Petersilienkraut, nebst einem Stück Butter, in einen Fußhafen und deckt diesen mit einem passenden Deckel zu. Wenn die Erbsen weich sind, wird feines Mehl, so viel man mit drei Fingern fassen kann, hinein gestreut; hat dieses ein wenig angezogen, so wird siedender süßer Rahm dazu gegoßen, ein wenig

Zucker und Muscatenblüthe dazu gethan, und bei dem Anrichten ein Paar Eierdottern mit abgezogen. Zur Auflage gibt man gebackene Schnitten.

197. Sau- oder große Bohnen.

Die Saubohnen von der rechten Art müssen Daumenbreite Kerne haben; sind sie noch jung und zart, so werden die Fäden, wie bei den andern Bohnen, abgezogen, klein geschnitten, im Salzwasser weich gebrüht, abgegoßen und mit kaltem Wasser abgeflößt; alsdann läßt man in einem Fußhafen ein gutes Stück Butter zergehen, thut einen Löffelvoll Mehl mitröften und eine Handvoll Petersilienkraut, rührt es mit guter Fleischbrühe an, thut gestoßenen Pfeffer dazu und Salz, wenn es noch fehlen sollte, läßt die Saubohnen eine Stunde mitkochen, und legt das Fleisch, wenn es vorher schon abgesotten worden, dazu; es bekommt einen bessern Geschmack.

198. Saubohnen auf eine andere Art.

Haben die Saubohnen ihre vollkommenen Kerne, so bricht man sie aus, schält die äußere dicke Haut davon ab und verwällt die innern Kerne im Salzwasser; wenn sie weich sind, werden sie mit kaltem Wasser abgeflößt. Man bereitet alsdann eine Buttersose, wie zum Käßkohl oder Spargel, und läßt die Kerne darinnen aufkochen, oder, wenn es beliebt, eine Rahmsose

dazu machen. Es ist die Vorschrift folgende: Wenn die Kerne im Salzwasser verwellt sind, thut man ein Stücklein Butter in einen Fußhafen, wenn er zergangen ist, dämpft man die Bohnen darinnen, streuet nur etliche Messerspitzenvoll feines Mehl hinein und einige klein zerschnittene Schalotten-Zwiebeln, läßt es zusammen dämpfen, gießt den süßen Rahm daran, aber nicht zuviel, denn die Soße muß kurz seyn. Man thut gestoßene Muscatenblüthe hinein und läßt es wohl aufkochen. Bei dem Anrichten werden die Bohnen erst gesalzen und mit drei Eierdottern abgezogen. Zur Auflage nimmt man nach Belieben. NB. Der Rahm wird gesotten und dann erst daran gegoßen.

199. Sauerampfer-Gemüße.

Der rundblätterige französische ist der beste dazu, doch kann man auch den andern nehmen. Er wird, nachdem er geklaubt ist, gewaschen, wohl ausgedrückt und klein gehackt, dann wieder fest ausgedrückt, damit die Säure davon kommt. Hierauf wird Semmelmehl und schönes Mehl zu gleichen Theilen in Butter hellgelb geröstet; wenn das Mehl gelb ist, wird der Sauerampfer auch mitgeröstet; ist dieses geschehen, so wird ein halber Schoppen saurer Rahm und etwas Fleischbrühe daran gethan, und wenn das Gemüße wohl aufgekocht ist, angerichtet. Man kann zur Auflage gebackene oder verlohrne Eier oder Karminaden geben.

200. Gemüße vom aufgeschoßenen Salat.

Wenn der Salat ganz aufgeschoßen ist und Stengel getrieben hat, werden diese abgeschnitten, die äußere Schale oder Haut abgezogen und in Fingers lange Stücklein geschnitten; man bindet sie dann, wie den kleinen Spargel, in Büschlein und verwellt sie im Salzwasser; alsdann läßt man sie in einem Seiher ablaufen und kocht die Stengel wie Hopfen oder kleinen Spargel.

201. Zwiebeln auf französische Art zu kochen.

Hiezu sind Birnzwiebeln am besten. Man nimmt sie von einerlei Größe, schält sie und schneidet sie über die Queere entzwei, läßt in einem Fußhafen ein Stück Butter heiß werden, legt eine Zwiebel an die andere, salzt sie und läßt sie zugedeckt auf Kohlen dämpfen. Wenn sie weich gedämpft sind, wird gesiebtes Semmelmehl hinein gestreuet; wenn dieses angezogen hat, wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen und eine Messerspitze voll Pfeffer dazu gethan. Wer das Saure liebt, nimmt zwei Theile Fleischbrühe und einen Theil Essig, alsdann läßt man die Zwiebeln zugedeckt noch eine halbe Stunde kochen. Wer mit Schinken versehen ist, legt ein Stücklein Schinken bei; es gibt den Zwiebeln einen guten Geschmack.

202. Champignons zu kochen.

Man schält die Champignons, schneidet die innern Stiele davon, schält auch das Schwarze ab und wäscht sie rein, legt sie in's Wasser und thut ein wenig Weineßig darunter, so bleiben sie weiß. Dann läßt man sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser kochen, gießt das Wasser ab, läßt die Schwämme in einem Seiher ablaufen und dämpft sie in einem Fußhafen mit einem Stück Butter und fein geschnittenem Petersilienkraut, und wenn es beliebt, auch mit einigen kleingeschnittenen Schalottenzwiebeln. Wenn die Champignons weich gedämpft sind, wird ein Kochlöffel voll Mehl hineingestreut; wenn dieses angezogen hat, wird Fleischbrühe daran gegoßen, Muscatenblüthe und Citronensaft hinein gethan, und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern an die Soße gerührt.

203. Morgeln zu füllen.

Hiezu nimmt man große frische Morgeln, schneidet die Stiele ab, wäscht sie und läßt sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser kochen, gießt es ab und läßt sie in einem Seiher ablaufen. Ein Theil davon wird klein gehackt und mit einer Handvoll Semmelmehl und klein gehacktem Petersilienkraut in Schmalz oder Butter geröstet; man würzt es mit gestoßener Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz, rührt es mit zwei Eiern an

und füllt die Morgeln damit. Alsdann werden sie wie Fleisch- oder Butterklößlein in Fleischbrühe gekocht. Nach Belieben kann man eine Buttersoße daran machen und die Morgeln als ein Beießen geben. Dann werden Kalbsbriese und auch Kalbsknochen mitgekocht, die Briese aber vorher abgesotten und in Plätzlein geschnitten; alsdann schön angerichtet; das Fleischwerk in die Mitte der Schüssel und die Morgeln in der Ordnung darinnen.

204. Stockmorgeln.

Man löset mit einem spitzigen Messer die Stiele heraus, gibt aber acht, daß sie nicht zerbrechen; dann werden sie aus etlichen Wassern sauber herausgewaschen, läßt sie über den Seiher ablaufen und dämpft die Morgeln mit einer Handvoll kleingehacktem Petersilienkraut in Butter. Wenn sie gedämpft sind, wird Mehl darauf gestreut; hat dieses angezogen, gießt man einen Schoppen Fleischbrühe daran, thut gestoßene Muscatblüthe, Ingber und noch ein wenig Salz dazu; man läßt sie noch eine halbe Stunde kochen und gibt sie zu Tische.

NB. An Fasttagen nimmt man an die Stelle der Fleischbrühe Wasser und läßt noch ein Stücklein Butter mitkochen.

205. Brätlinge zuzurichten.

Zunächst putzt man die Brätlinge, schneidet die Stiele ab und schabet sie reinlich; schneidet sie, wenn sie groß sind, in zwei oder auch in vier Stücklein, legt sie in frisches Wasser und wäscht sie, wenn sie eine Weile darinnen gelegen, wieder heraus, legt sie in eine Schüssel und würzt sie wohl mit Pfeffer, Ingber und Salz. Dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, die Brätlinge hinein geschüttelt und gerührt, bis sie weich und lind werden. Die Brätlinge geben zwar an sich selbst viele Brühe, man darf daher keine daran gießen; wenn sie aber weich sind, wird die Brühe abgegoßen und ein gut Stück Butter in die Pfanne gethan, so werden sie schön geestig. Alsdann richtet man die Brätlinge mit samt der Butter an.

206. Weiße Pfifferlinge.

Man putzt die Pfifferlinge auf das reinlichste, wäscht und läßt sie in ein gesalzenes Wasser thun; dann seihet man sie ab, drückt sie aus, damit das Bittere davon kommt, legt sie in eine Schüssel, streuet Kümmel, Pfeffer und noch etwas Salz darauf, schwinget sie einigemal und macht dann in einer Pfanne Schmalz heiß, röstet sie darinnen und seihet das Fett ab, richtet sie in eine Schüssel an und streuet Pfeffer darauf.

207. Gelbe Pfifferlinge.

Man putzt und reinigt sie, wie die vorher beschriebenen, läßt sie auch in gesalzenem Wasser eine Minute kochen und seihet sie ab; wenn sie abgelaufen sind, werden sie ausgedrückt und klein gehackt, dann in Schmalz geröstet. Ist dieses geschehen, so thut man sie in einen Fußhafen, gießt entweder Fleischbrühe und Essig oder Milch daran. Werden sie sauer gemacht, so röstet man kleingeschnittene Zwiebeln mit. Mit Milch werden die Zwiebeln weggelassen. Wenn noch Salz fehlen sollte, wird bei dem Anrichten geholfen. Auch werden die Pfifferlinge auf folgende Art gekocht: Man putzet, wäscht und salzt sie, gießt siedendes Wasser darüber und läßt sie ablaufen, streuet sie mit Salz und Pfeffer ein, schüttelt sie wohl untereinander und bestreicht einen Rost mit Butter, die Pfifferlinge auch, und bratet sie auf Kohlen. Man betupft sie unter dem Braten einigemal mit Butter, damit sie schön saftig werden, und wendet sie um, damit sie auf beiden Seiten rösch werden, dann sind sie fertig.

208. Mangold-Stiele.

Diese müssen von dem weissen breiten Mangold seyn; sie werden abgezogen, Fingerslang und Fingersbreit geschnitten, gewaschen und in Salzwasser gesotten, abgegoßen und in kaltem Wasser abgeflößt. Alsdann verfertigt man eine gute Butter- oder nach Belieben saure Soße da-

zu, und läßt darinnen die Stiele wohl kochen, dann sind sie fertig.

209. Endivien-Salat als Gemüße.

Wenn die Endivie gelb ist, so wird ein Stock dreimal verschnitten, rein verlesen und gewaschen, in Salzwasser gebrüht, aber nicht lange, damit er nicht zu weich wird. Das Brühwasser wird dann ab- und kaltes Wasser daran gegoßen; die Endivie wird nur leicht ausgedrückt. Für sechs Personen wird vier Loth Butter genommen, den man nur zergehen aber nicht heiß werden läßt, und rührt einen kleinen Löffelvoll Mehl hellgelb hinein, rührt dieses mit einem Schöpflöffelvoll Fleischbrühe glatt an, thut Muscatblüthe und ein wenig gestoßenen Ingber daran, läßt die Endivie darinnen eine halbe Stunde kochen und gibt ihn für ein Abendgemüße. Zur Auflage gibt man gebackene junge Hühner oder Tauben, oder auch nur gebackene Weckschnitten.

Anmerkung. Cichorienkeime werden ebenso gekocht; nur muß man diese nach dem Brühen in kaltes Wasser legen, damit das Bittere herausgezogen wird.

Verschiedene Sachen zu Gemüßen.

210. Gebackene Karminaden.

Man rührt zwei Eier mit einem Stücklein Butter in einem Pfännlein über dem Feuer, bis sie gestehen, dann nimmt man ein Pfund recht fein gehacktes, oder noch besser, geschabtes Kalbfleisch, ein Paar Loth Rindsmark oder vier Loth frisches Nierenfett, hackt das Fleisch und die Eier noch einmal mit durch, thut das Gehackte in eine Schüssel, zwei Handvoll Semmelmehl dazu, salzt es, thut eine Messerspitzvoll Muscatenblüthe hinein und rührt es mit drei frischen Eiern an. Ist es zur Spargelzeit, so schneidet man den Kopf vom großen Spargel ab, schabt das Weisse, spaltet es und brühet es; aber nicht zu weich. Gibt es keinen Spargel, so werden Skorzonerwurzeln genommen. Man schneidet die Wurzeln in die Länge und Breite, wie die Ribben an den Kalbs-Karminaden, alsdann streuet man Semmelmehl auf ein Backbrett, formirt von der Fülle Karminaden, steckt die Wurzel oder den Spargel so, daß man glaubt, es wäre Bein, dann bestreut man die Karminaden mit ein wenig mit Salz vermischtem Semmelmehl und bäckt sie im Schmalz schön gelb.

211. Polletten.

Man hackt ein Pfund Kalb- oder auch Rindsfleisch; auch kann man übrig gebliebenen Braten dazu nehmen, hackt dieses mit vier Loth Mark oder sechs Loth frischem Nierenfett klein, weicht einen Kreuzerweck in Milch oder Wasser ein, drückt ihn wieder fest aus und rührt ihn mit drei Eiern zu dem Gehackten, reibt auch eine Zwiebel auf dem Reibeisen zu dem Fleisch, schneidet Citronenschaalen recht klein und thut Salz, gestoßene Muscatenblüthe, auch ein wenig Pfeffer hinein, rührt es wohl durch einander und formirt Polletten. Die Form ist, wem sie nicht bekannt seyn sollte, diese: Man macht runde Fleischklößlein in beliebiger Größe, drückt diese platt, bestreut sie mit ein wenig Semmelmehl und bäckt sie schnell in Schmalz.

212. Gebackene junge Hühner oder Tauben.

Wenn die jungen Hühner oder Tauben sauber geputzt und gewaschen sind, werden sie in vier Theile geschnitten, geschränkt und in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde gesotten, dann auf einem Seiher gelegt, daß sie ablaufen und kalt werden. Zu einem Huhn nimmt man zwei Eierweiß, schlägt diese zu einem steifen Schnee, daß es aussieht wie ein Schneeballen. Vorher wird etwas Semmelmehl mit Salz und gestoßener Muscatblüthe vermengt, die Hühner oder Tauben werden damit bestreut und dann im Schmalz gebacken.

cken. NB. Die Dottern von den Eiern werden auch unter den Schnee gerührt, wenn er steif ist.

213. Gebackene Kalbsohren.

Die zuvor gebrühten und sauber geputzten Ohren werden im Salzwasser, Gewürz und Kräutern weich gesotten, und wenn sie weich sind, auf einen Durchschlag gelegt, damit sie ablaufen und kalt werden. Unterdessen wird der Teig dazu auf folgende Art gemacht: Zu zwei Kochlöffel voll Mehl werden drei Eier genommen, das Mehl wird gesalzen und mit den Eiern schön glatt angerührt; sollte er zu dick seyn, so wird noch Milch dazu genommen, doch muß er etwas dicker seyn, als der Ammelettenteig; auch kann man, wenn man das Grüne liebt, gehacktes Petersilienkraut oder Schnittlauch hineinthun. Die abgekochten Ohren werden darinn umgekehrt und im Schmalz gelb gebacken.

Anmerkung. Die Kalbsschwänze werden eben so gebacken, auch die Kalbsfüße; nur daß diese im Salzwasser ohne Kräuter gesotten werden. Die stärksten Gebeine kommen weg.

214. Gebackene Kalbsfüße auf eine andere Art.

Man macht einen Schoppen Milch in einer Pfanne siedend, rührt über dem Feuer so viel feines Mehl hinein, bis es ein fester Teig ist,

setzt die Pfanne vom Feuer weg und schlägt den Teig ganz glatt, thut eines Eies groß frische Butter hinein, daß sich der Teig von der Pfanne losschält; nimmt ihn in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, schlägt sechs Eier, eines um das andere, hinein, wie man ihn in der Dicke haben muß; nämlich in der Dicke, wie zu Strauben. Die Kalbsfüße werden in gesalzenem Wasser ganz weich gekocht, die stärksten Gebeine kommen weg; wenn die Füße kalt sind, werden sie im Teig umgekehrt und im Schmalz gebacken. Man muß sie fleißig im Schmalz rütteln, damit sie auflaufen und sich in der Pfanne nicht anhängen. Sobald sie auf beiden Seiten glatt sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt und warm aufgestellt.

215. Gebackenes Kalbsgekrös.

Wenn das Gekrös geschleimt und recht geputzt ist, schält man die Drüsen heraus und siedet das Uebrige im gesalzenen Wasser und Gewürzkräutern weich; drückt das Wasser fest aus, und schneidet es zu Stücklein in der Größe eines Thalers, kehrt die Stücke in einem gekleppten Ei um, mischt schönes Mehl und Semmelmehl zu gleichen Theilen, mengt gehöriges Salz und ein wenig gestoßenen Pfeffer darunter, überstreut damit die Stücklein und bäckt sie schnell im Schmalz.

216. Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird abgehäutet und der Länge nach zu halb Fingersdicken Schnitten geschnitten und in süße Milch gelegt. Ehe sie gebacken werden, nimmt man sie aus der Milch, trocknet sie ab, mischt unter schönes Mehl eine Messerspitzevoll Pfeffer und etliche gestoßene Gewürznägelein, kehrt die Leber darinnen um und bäckt sie schnell in Schmalz. Dann legt man die Stücke auf geschnittenes Brod und überstreut sie mit Salz. Die Leber kann zu vielen Gemüßen gegeben werden.

217. Geröstete Leber.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen, zu Fingersdicken Stücklein geschnitten und wie bei der gebackenen Leber in süße Milch gelegt. Alsdann läßt man in einem flachen Fußhafen Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch und trocknet sie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, mengt Semmelmehl und schönes Mehl zu gleichen Theilen unter einander, thut eine Messerspitzevoll gestoßenen Pfeffer und ein wenig Kräuterpulver darunter, kehrt die Leber darinnen um und läßt sie auf starken Kohlen schnell gelb werden; dann wird sie mit ein wenig Salz bestreut.

218. Nierenschnitten.

Eine übrig gelassene Kalbsniere wird, nebst dem daran befindlichen Fett und einigen Scha-

lottenzwiebeln, fein gehackt, für einen Kreuzer Milchbrod gerieben und dieses in einer Schüssel, nebst geschnittener Citronenschaale, Salz und ein wenig Muscatenblüthe, mit vier Eierdottern gut unter einander gerührt; das Weisse von den Eiern wird zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt, so viel ein Eiweiß ausmacht, wird zurück behalten, um die Weckschnitten damit zu bestreichen. Dann wird ein Weck zu dünnen runden Schnitten gemacht; diese zuerst mit Eierweiß, dann die Fülle Fingersdick darauf gestrichen und in Schmalz hellgelb gebacken. Sie können zu feinern Gemüßen als Auflage, oder auch in einer Soſe gegeben werden. Die Soſe ist wie folget: Man thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein Stücklein Butter in einen flachen Fußhafen, thut zwei Eßlöffelvoll weißes Semmelmehl und Muscatblüthe dazu, läßt die Schnitten darinnen aufkochen und gibt sie für ein Beiessen. Vom Hirn kann man die Schnitten eben so machen: Das Hirn wird ausgeadert, blos die Masse muß etwas stärker seyn; auch kann man statt der Citronenschaalen Petersilienkraut und Schnittlauch nehmen.

219. Gefüllte Kalbsohren.

Die zuvor gebrühten und sauber geputzten Ohren werden im Salzwasser mit etwas Gewürzkräutern weich gesotten; wenn sie kalt sind, werden sie inwendig mit gekleppertem Ei bestrichen und mit Füll nach Belieben gefüllt. Nun

drückt man die Ohren ein wenig zusammen, kehrt sie in einem geklepperten Ei um, bestreut sie mit Semmelmehl und backt sie im Schmalz schön gelb heraus.

220. Netz-Würste.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, zwei Loth Mark oder vier Loth frisches Nierenfett wird klein gehackt, ein Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und mit dem Fleisch noch einmal durchgehackt; dann wird ein wenig gedörrter Thymian hinein gerieben, Salz, geschnittene Citronenschaalen und ein wenig Muscatnuß oder Blüthe dazu gethan. Man rührt es mit drei Eiern an, schneidet ein frisches Kalbsnetz in zwei Finger lange und zwei Finger breite Stücke, füllt von der Masse hinein, steckt sie mit spitzigen Zwecklein zu und bratet sie in einem flachen Fußhafen in Butter schön gelb. Diese Würste gibt man zum Gemüße oder als Beießen.

221. Kuheiter.

Wenn das Eiter rein gewaschen ist, wird es gesalzen und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt; es darf beinah einen ganzen Tag kochen, bis es recht weich wird; doch muß man nachsehen, daß es nicht zu weich wird. Ist es fertig, so wird es auf ein flaches Geschirr gelegt, das Schwarze und Fette, so an unterschiedlichen Stellen daran hängt, wird weg und das Eiter in dünne Plätzlein geschnitten. Nun mengt man

schönes Mehl und Semmelmehl zu gleichen Theilen unter einander, thut Salz und Pfeffer darunter, kehrt die Plätzlein darinnen um und bäckt sie in Schmalz. Auch kann man die Plätzlein nur mit Butter bestreichen, oder mit vermengtem Mehl bestreuen und auf dem Rost braten.

222. Karminaden von Kalbfleisch.

Man nimmt hierzu nicht allzudicke Kalbsribben, klopft sie wohl, daß sie mürbe werden, schabt das Fleisch von den Ribben zurück, damit man das Bein besser anfassen kann. Dann wäscht man sie und legt sie in einen flachen Fußhafen, oder auch in eine flache Pfanne, salzt sie und übergießt sie mit heißem Schmalz oder zergangener Butter. Leidet es die Zeit, so läßt man sie ein wenig stehen; dann setzt man den Fußhafen auf Kohlen, bestreicht sie unter dem Braten einigemal mit Butter, daß sie nicht trokken werden und schön saftig bleiben, bestreuet sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl, mischt etwas Pfeffer darunter und läßt sie schön gelb braten.

223. Karminaden auf französische Art.

Die Kalbsrippen werden, wie die erst beschriebenen, zugerichtet, dann macht man folgende Fülle dazu: Man hackt einige Schalottenzwiebeln, ein Stücklein gedörrten Speck, auch etwas Petersilienkraut klein, weicht ein Milch-

brod in's Wasser, drückt es wieder fest aus und hackt es mit dem Speck und den Zwiebeln durch. Man thut dann das Gehackte in eine Schüssel, rührt es mit zwei Eiern an, salzt es und thut geschnittene Citronenschaalen, ein wenig Muscatnuß und Pfeffer darunter, macht es wohl unter einander und überstreicht jede Rippe auf beiden Seiten halb Fingersdick mit der Fülle, dann schneidet man weißes Papier, in der Größe der Karminaden, bestreicht solches mit Butter, belegt es mit ganz dünn geschnittenen Speckscheiben, dann das Fleisch darauf und wieder Speck, wikkelt das Papier zu, umwindet es mit Faden und bratet sie langsam auf dem Rost. Bei dem Anrichten werden die Fäden abgeschnitten und die Karminaden mit samt dem Papier auf die Schüssel gelegt. Auf die nämliche Art kann man auch die Karminaden ohne Fülle, blos in Papier eingewickelt, machen. Man bestreicht das Fleisch dick mit Butter, bestreuet es mit Semmelmehl und mit vermengtem Kräuterpulver, krebt oder steckt mit einigen Nadeln das Papier fest zu, bestreicht unter dem Braten das Papier noch einmal mit Butter, daß es nicht anbrennt. Das Bein läßt man herausstechen; wenn sie fertig sind, werden die Nadeln herausgezogen und die Rippen mit samt dem Papier zu Tische gegeben.

224. Karminaden von Schweinfleisch.

Diese werden wie die vom Kalbfleisch zugerichtet; wenn sie geklopft, gewaschen und ge-

salzen sind, übergießt man sie auch mit Butter oder heißem Schmalz, läßt sie stehen, so lange es die Zeit leidet, dann werden sie mit Pfeffer vermengtem Semmelmehl bestreut und auf dem Rost oder im Fußhafen auf Kohlen schön gelb gebraten.

225. Karminaden von Hammelfleisch.

Diese sind viel härter und zäher als die vom Kalbfleisch, und werden im Fußhafen am besten. Man richtet sie her, wie die Rippen vom Kalbfleisch; klopft sie aber stärker und gießt unter dem Braten immer ein wenig Wasser nach und läßt sie zugedeckt dämpfen, aber nicht sieden, sie müssen mürbe werden, ohne viel Soße zu haben. Wenn sie fast fertig sind, bestreut man sie auch mit Semmelmehl und läßt sie schön gelb werden.

226. Grillirter Braten zum Gemüße.

Von Schwein- Hammel- oder Kalbsbraten werden Stücklein geschnitten, wie es der Braten erlaubt; diese werden mit Butter bestrichen, mit vermischtem Semmelmehl, Pfeffer und Salz bestreut, auf dem Rost gebraten und zum Gemüße gegeben.

227. Gebackene Weckschnitten.

Von einem Milchbrode oder anderm Weck wird die äußere Rinde abgerieben und der Weck in Fingerslange Stücklein geschnitten. Dann klep-

pert man zu einem Weck zwei Eier, rührt eine Theetasse voll süße Milch darunter, legt die Weckschnitten hinein, damit sie recht weich darinnen werden. Nun wird in einem Pfännlein Schmalz heiß gemacht, die erweichten Weckschnitten mit einem Fischschäufelein in das Schmalz gelegt und schön hellgelb gebacken. Diese Schnitten sind zu allen feinen Gemüßen zu gebrauchen.

228. Gebackene Krebse auf gefülltes Kraut.

Diese Krebse werden in gesalzenem Wasser gesotten; dann macht man die Schaalen von den Krebsen ab, schneidet die Füße neben weg und schälet die Scheeren und Schwänze ab, man muß sich aber in Acht nehmen, damit das Untertheil samt dem Schwanze an einander bleibt. Das Unreine und der Magen wird weggethan und folgender Teig dazu gemacht: Zu einem Eßlöffelvoll feinem Mehl wird ein Ei genommen, das Mehl wird gesalzen und feingehacktes Petersilienkraut und Schnittlauch hinein gethan, mit süßer Milch und den Eiern angerührt, damit der Teig in der Dicke ist, wie zu gebackenen Kälberfüßen. Die Krebse werden darinnen umgekehret und in heißem Schmalz unter beständigem Rütteln gelb gebacken.

Pasteten.

229. Farse oder Gehäck zu Pasteten mit oder ohne Geflügel.

Will man eine Pastete von zahmem oder wildem Geflügel, wozu man ein Gehäck braucht, so nimmt man die Leber und den Magen von dem Geflügel, schneidet das Harte von dem Magen weg, wäscht beides rein und läßt es in einer Handvoll in Würfel geschnittenem Speck, nebst einem Paar in Viertheile geschnittener Zwiebeln, ein wenig dämpfen, dann läßt man das Fett davon ablaufen, hackt alles klein und thut Semmelmehl, Eier und ein Paar Löffelvoll süssen Rahm, ein wenig Pfeffer, Muscatenblüthe und etwas geschnittene Citronenschaalen dazu, und rührt alles gut unter einander. Dieses Gehäck wird in den Pasteten unten und oben hinzufüllen genommen.

230. Speck-Farse.

Ein halb Pfund Speck; ein halb Pfund Kalbsleber, vier Loth Sardellen, eben so viel Kapern, eine halbe Handvoll Schalottenzwiebeln und die Schaale von einer halben Citrone wird so fein als möglich gehackt und mit Wein oder auch mit Weinessig angerührt, damit es wie ein dickes Mus ist; dann wird es mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Nägelein gewürzt, wohl

unter einander gerührt und zur Farserie gebraucht.

231. Farse oder Fülle von Kalbfleisch.

Man nimmt ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, läßt es eine Viertelstunde sieden, hackt es mit vier Loth Mark, oder mit einem Viertelpfund ein wenig verwellten Rindernierenfett klein, das Fleisch und Fett muß aber wieder kalt seyn, ehe es gehackt wird. Ferner werden zwei Eßlöffelvoll Kapern und etwas Citronenschaale mitgehackt; dann thut man Salz, Muscatenblüthe und eine gute Handvoll Semmelmehl dazu, rührt das Gehackte mit drei Eiern und zwei Eßlöffelvoll Weinessig an, und gebraucht diese Farse zu großen oder kleinen Pasteten.

232. Farse zu Stockfisch-Pasteten.

Von zwei Kreuzerwecken wird das Aeußere auf dem Reibeisen abgerieben, der Weck in Milch eingeweicht, dann wieder fest ausgedrückt, eine kleine halbe Handvoll Schalottenzwiebeln und etwas Petersilienkraut wird klein gehackt und mit dem Weck in Butter gedämpft. Ist dieses geschehen; so schlägt man zwei Eier daran und noch zwei Eierdottern, rührt den Weck wohl untereinander, thut Salz und Muscatenblüthe dazu. Der Boden zu der Pastete wird von Butterteig gemacht.

233. Aufgesetzte Pasteten.

Man nimmt einen von den beschriebenen Teigen, macht zwei Theile daraus, einen zum Boden, den andern zum Deckel. Den, der zum Boden gehört, läßt man um etliche Messerrücken dicker, der aber zum Deckel wird etwas dünner ausgewörgelt und um zwei Fingerqueer grösser. Den Teig zum Boden schneidet man nach der Schüssel, worauf die Pastete zu Tisch gegeben wird, oval oder rund, legt ihn auf das Blech, worauf er gebacken werden soll, und bestreicht den Boden am Rande herum mit verklepperten Eiern, schneidet drei Fingerbreite Streifen vom Teig und leget sie auf den bestrichenen Rand. Will man die Pastete leer backen und erst nachher einfüllen; so legt man auf den Boden derselben eine Serviette oder zusammen geballtes Papier, bestreicht obige Stücken wieder mit Eiern und schlägt den Deckel also darüber. Man drückt die Enden des Deckels neben herum auf die drei Fingerbreiten Streifen, doch nicht zu fest auf; da, wo der Deckel über die zusammengeballte Serviette gewölbt in die Höhe geht, bestreicht man den Teig mit Eiern, legt darauf ein Band oder einen Kranz von Teig rings herum, schneidet in dieses Band mit einem Löffel allerhand Verzierungen. Auf der Seite aber, wo das Band zusammen geht, legt man von Teig eine Blume oder ein Herz, welches auch zuvor mit Eiern bestrichen werden

muß, damit sie kleben bleibt. Von dem übrigen Teig wird entweder ein Plätzlein ausgewörgelt, zierlich ausgeschnitten und auf den Deckel gelegt, oder man schneidet Blumen oder Laubwerk aus dem Plätzlein und legt es auf den Deckel, bestreicht dann die ganze Pastete mit Eiern; hernach erst muß man außen am Rand eine kleine Oeffnung machen, um mit einem unten und oben abgeschnittenen Federkiele die Pastete aufzublasen. Wenn sie aufgeblasen ist, wird die Oeffnung wieder geschwind zugedrückt, mit einem heiß gemachten Messer der Rand an der ganzen Pastete außen herum hübsch gleich geschnitten und alle vier Fingerbreit mit dem heißen Messer kleine Schnitte hineingemacht, die Pastete im Ofen gestellt und schön gelb gebacken. Will man aber in die Pastete, ehe sie gebacken wird, Fleisch oder Geflügel füllen, so muß vorher eine von den zuvor beschriebenen Farsen gemacht, der Boden der Pastete damit bestrichen, die Hühner oder das dazu bereitete Fleisch darauf gelegt, wieder mit Farse bedeckt und die Pastete eben so ausgemacht werden, wie oben beschrieben worden ist. Zu einer Pastete für acht Personen rechnet man ein und ein halb Pfund Butter.

234. Fleisch und Geflügel zu Pasteten zuzubereiten.

Alles zahme Geflügel, als Kapaune, Enten, Hühner und Tauben, müssen Tags vorher, ehe man sie brauchen will, abgestochen werden,

damit es recht abkühle, denn wenn das Geflügel kaum getödet worden und gleich gebraucht wird, bleibt es zähe. Die Kapaunen und Hühner werden, wenn sie abgestochen sind, samt den Federn etliche Stunden in frisches Wasser gelegt, dann erst gebrüht; die Tauben werden gerupft und nicht gebrüht, die Enten gerupft und dann erst gebrüht. Alles Geflügel, wenn es gerupft und gebrüht ist, muß ausgenommen, sauber gewaschen und in frisches Wasser gelegt werden. Denn, wenn dieses nicht geschieht, behält es einen widrigen Geschmack. Das Geflügel, wie auch das Lamms- und Kalbfleisch, muß, wenn es zu Pasteten gebraucht werden soll, zerhauen oder zerschnitten, nochmals gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange, bis es zu sieden anfängt, dabei gelassen werden. Hernach wird es abgeschäumet, vom Feuer gethan und abgegoßen, dann wird es zuerst in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut, Wein und Fleischbrühe daran gegoßen, Salz und eine ganze Zwiebel mit Nelken besteckt, nebst gestoßener Muscatenblüthe, Citronenschaalen und Plätzlein. Wenn das Fleisch abgekocht ist, wird es aus der Brühe heraus genommen und in die Pasteten gelegt; die Brühe aber, darinnen das Fleisch halb ausgekocht worden, wird davon zur Pastete hergerichtet.

235. Geblätterter Butterteig zu Pasteten.

Man nimmt ein Pfund von dem feinsten Mehl auf ein Nudelbrett oder in eine Schüssel, thut zwei Messerspitzenvoll Salz dazu, nimmt ein Pfund ausgewaschene Butter, schneidet ohngefähr vier Loth davon in das Mehl, reibt es mit diesem ab, wie man eine in der Hand abgeriebene Suppe zu machen pflegt, schlägt zwei ganze Eier oder vier Eierweiß mit einem Trinkglasvoll Wein, oder zwei Eßlöffelvoll Branntwein und ein kleines Trinkglasvoll Wasser, oder auch nur Wasser allein, ab, und rührt das Mehl damit an. Von dem Mehl wird, was zum Wirken und Auswörgeln nöthig ist, von dem Pfund zurückbehalten. Es ist ein Hauptvortheil bei dem Blätterbutterteig, daß nicht mehr Mehl als Butter dazu genommen wird, der Teig darf nicht fest gemacht werden. Die Probe ist, wenn man mit dem Finger auf den Teig drückt, daß er wieder aufgehet, nun wird er ausgewörgelt. Auf der einen Seite wird der Butter geschnitten, die andere Hälfte des Teigs wird darüber geschlagen; man muß aber Acht haben, daß der Butter in einer Gleiche ist, an keinem Ort dicker oder dünner liegt. Wenn der Teig ausgewörgelt ist, wird er vierfach zusammengeschlagen und wieder ausgewörgelt. Bei dem zweiten Auswörgeln ist zu beobachten, daß der Teig nicht über die Queere zu liegen kommt, dieß hindert im Aufgehen. Wenn er viermal zusammen-

geschlagen und ausgewörgelt worden ist, ist der Teig fertig und leidet es die Zeit, so ist es gut, wenn der Teig ein Paar Stunden ruht. Macht man große Pasteten, so wird er kleinen Fingersdick ausgewörgelt; zu kleinen Pastetlein nur ein Paar Messerrücken dick, so auch zu Torten. Wenn dieses alles beobachtet wird, wird es nie fehlen; nur muß ich noch bemerken, daß man mit dem Teig nicht zu lange umgehe, und wenn es heiß ist, ihn im Keller bearbeite.

236. Geriebener Butterteig.

Man nimmt 24 Loth feines Mehl, salzt es und reibt ein halbes Pfund Butter mit ab, schlägt drei Eierdottern daran, gießt ein Trinkglasvoll Wein oder so viel süße Milch daran, rührt es wohl durch einander, wirkt den Teig auf dem Nudelbret und wörgelt ihn aus, schlägt ihn etlichemal wie den Butterteig übereinander und gebraucht ihn zu kleinen Pastetlein oder Torten. NB. Bei den Torten nimmt man vier Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker zu 24 Loth Mehl.

237. Allgemeiner Butterteig.

Man nimmt zu einem Pfund feinen Mehl zwei Messerspitzenvoll Salz, schneidet vier Loth Butter in das Mehl, reibt ihn ab, bis man nichts mehr von dem Butter siehet. Alsdann wird er mit Wasser zu einem gelinden Teig angemacht und ausgewörgelt, ein halb Pfund Butter

ter zu dünnen Schnitten darauf geschnitten und wie der andere Butterteig viermal übereinander geschlagen, so ist er fertig. Diesen Teig nimmt man zu großen Pasteten.

238. Gehackter Butterteig.

Man nimmt ein halb Pfund Butter und ein halb Pfund Mehl auf ein Hackbret, salzt es ein wenig und hackt es so lange, bis sich der Teig an das Hackmesser anhängt, dann thut man ihn in eine Schüssel, nebst zwei Eßlöffelvoll süßen Rahm, eben so viel Wein und zwei Eierdottern, wirkt den Teig zusammen, und läßt ihn etliche Stunden ruhen und stehen, bis er wieder steif ist, dann wird er ausgewörgelt und zu Torten oder Pasteten gebraucht. Dieses ist einer der schönsten Butterteige.

239. Hefenpastete.

Man nimmt acht Loth Mehl in eine Schüssel, rührt es mit zwei Eßlöffelvoll dicker Bierhefen und einem Glasvoll lauwarmen süßen Rahm oder Milch, ohngefähr wie einen Spatzenteig an und stellt ihn in die Wärme. Wenn der Teig gegangen ist, werden 24 Loth baierisches Gewicht Mehl, ein Viertelpfund zerlassener Butter und drei Eier, welche in lauwarmem Wasser erwärmt seyn müssen, nebst gehörigem Salz, zu dem Teig gerührt und mit dem Rührlöffel, oder noch besser mit der Hand, gearbei-

tet, bis er sich von der Schüssel schält. Dann wird er in die Wärme gestellt, daß er gehen kann; ist er gegangen genug, so werden zwei Laiblein daraus gewirkt, eins zum Boden der Pastete, das andere zum Deckel. Das Blech wird mit Mehl bestreut, die Pastete rund oder oval formirt und wie bei dem Blätterbutterteig mit Papier oder einem Tuch ausgefüllt. Der Deckel muß nicht angespannt werden, weil er gern zerreißt; dann wird die Pastete mit einem geklepperten Ei bestrichen und schön gelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommt, wird der Deckel abgeschnitten, das Tuch oder Papier heraus genommen und mit dem dazu bereiteten Fleisch, oder Geflügel oder Ragout gefüllt und zu Tisch gegeben.

240. Markpastete.

Man rührt ein Viertelpfund von Splittern gereinigtes Mark wohl ab, stößt vier Loth abgezogene Mandeln und vier Loth Zucker fein, reibt die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeisen dazu, thut eine Handvoll Semmelmehl dazu und rührt es mit sieben Eiern wohl ab. Dann wird ein tiefer Form mit Butter bestrichen, mit geriebenem Butterteig belegt und die Masse eingegossen. Nun wird der Deckel von Butterteig darüber gemacht, mit Ei bestrichen und in gute Hitze gebracht. Auch macht man diese Markpasteten in kleinen Formen; die großen wie die kleinen werden mit Zucker bestreut, wenn man sie zu Tische gibt.

241. Teig zu großen Pasteten.

Zu einer großen Pastete rechnet man drei Pfund schönes Mehl, thut solches in eine Schüssel, salzt es und reibt es mit 18 Loth Schmalz ab, bis man siehet, daß das Schmalz gut in das Mehl gerieben ist. Alsdann gießt man laues Wasser daran, anfangs nicht allzuviel, denn man kann nachgießen. Der Teig darf nicht zu weich werden. Nun wird er gewirkt, bis er schön glatt ist; man theilt ihn in zwei Theile und formirt die Pastete, wie schon bekannt ist. Denen Personen, die im Pastetenaufsetzen noch nicht geübt sind, dienet zur Nachricht, daß man den Teig zum Boden der Pastete nicht zu dünn auswörgelt, ihn schön rund oder oval schneidet, wie es beliebt. Der Boden wird in der Mitte mit Fars (farce) belegt, oder auch mit Semmelmehl bestreut. Das Fleisch, Wildpret oder Geflügel wird in Portionen geschnitten und rein gewaschen, in eine irdene Schüssel gelegt, eine Handvoll Semmelmehl, gehöriges Salz, gestoßene Muscatenblüthe, Ingber und einige Eßlöffelvoll Kapern darauf gestreuet, das Fleisch mit diesen Sachen wohl unter einander gemenget und schön in die Pasteten geschlichtet; dann so viel Wein oder Essig an das Fleisch gegoßen, daß es nur angefeuchtet wird. Oben werden auf das Fleisch Zwiebelscheiben gelegt und der Deckel darauf verfertigt. Der Rand an der Pastete darf nur drei Finger breit seyn; auch ist es hauptsächlich nö-

thig, darauf zu sehen, daß der Rand recht dicht angedrehet wird, dies geschieht, wie man einen Platz eindrehet, weil sonst die Sose alle in den Ofen laufen würde. Wenn die Pastete eine kleine Stunde im Ofen gebacken, ist es nöthig, daß man oben ein Stücklein so groß als ein Sechskreuzerstück herausschneidet, sonst würde die Pastete borsten. Auch muß man durch diese Oeffnung noch etwas Sose, welche aber warm gemacht seyn muß, durch einen Trichter gießen. Wenn sie noch eine Stunde gebacken hat, ist sie fertig. Auf die Heizung des Backofens kommt alles an: ist der Ofen zu heiß, so wird das Fleisch und die Pastete ausdörren; ist der Ofen zu kalt, so wird das Fleisch nicht weich werden; sie muß in mittlerer Hitze gebacken werden.

242. Pastete von Wildpret.

Hiezu nimmt man ein gebeiztes Wildpret, so viel man nöthig hat, und häutet es ab; ist es Wildpret vom Schlegel oder Zämer (Zimmer), so wird es auf allen Seiten fein gespickt. In einem Fußhafen wird der Boden mit dünn geschnittenen Spekscheiben belegt, das Wildpret darauf, dann mit Salz, gestoßenen Nägelein und Pfeffer gewürzet, etliche zerquetschte Wachholderbeere dazu gethan und auf Kohlen gestellt, daß es dämpft. Wenn das Wildpret eine Stunde gedämpft hat, wird schwarzes Brod gerieben, das geriebene Brod mit Mehl vermengt und nebst fein geschnittenen Schalotten oder andern Zwiebeln bestreut. Dann

läßt man es noch so lange dämpfen, bis das Mehl dunkelgelb ist. Alsdann wird ein Glas Wein, ein Glas Weinessig und zwei Gläser voll Wasser daran gegossen, fein geschnittene Citronenschaale und Saft dazu gethan, wie auch etliche Lorbeerblätter. Wenn das Wildpret noch eine halbe Stunde gekocht hat, wird es vom Feuer gestellt. Das Fleisch wird heraus gelegt, die Sose zum Aufstellen aufbewahrt, der Pastetenboden mit Fars bestrichen, dann das Wildpret darauf gelegt und wieder Fars. Der Deckel auf der Pastete darf nicht angespannt werden, daß er nicht zerreißt. Ist die Pastete gebacken, so wird der Deckel weggeschnitten, die Hälfte der Sose daran gegoßen, die andere Hälfte aber in einem Schüsselein dazu auf den Tisch gegeben.

243. Hasenpastete.

Man haut einen gespickten Hasen in Stücklein, legt ihn einige Tage in Essig, daß er beitzt; ein halber Schlegel aber wird zur Sose zurückbehalten. In einem Fußhhafen oder Kasserol wird Butter heiß gemacht und das Hasenfleisch darinnen gedämpft. Wenn es eine Zeitlang gedämpft hat, so werden ein Paar Löffelvoll Mehl darauf gestreuet; man muß es aber etlichemal umschütteln, daß es nicht anbrennt, und das Mehl muß schön gelbbraun seyn. Alsdann gießt man einen Theil Wein und zwei Theile Fleischbrühe daran, thut etliche Lorbeerblötter, gestoßene Nägelein, Pfeffer, Ingber und ein wenig Salz,

wenn es nöthig seyn sollte, hinein, und läßt es eine Stunde kochen. Das zurückbehaltene Hasenfleisch, nebst einem Vierling Speck und eben so viel Leber, wird recht fein gehackt und ein Paar Löffelvoll Kapern, gewaschene und ausgegrätete Sardellen und etliche Schalottenzwiebeln dazu gethan und nochmals mit dem Vorigen durchgehackt. Für einen Kreuzer weisses Brod wird eingeweicht, dann wieder fest ausgedrückt und nebst einigen feingeschnittenen Schalottenzwiebeln in Butter gedämpft; man rühret dann zwei Eier, etwas Salz, ein wenig Nägelein, Pfeffer, Ingber, Citronenschaalen und Saft an das gehackte Fleisch, macht alles wohl durcheinander und legt den halben Theil davon auf dem Boden der Pastete herum, dann den Hasen und auf diesen die andere Hälfte von der Fülle. Diese belegt man mit dünnen Speckscheiben, macht den Deckel darüber und bestreicht die Pastete mit Eiern; man läßt sie eine ganze Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stücklein geschnitten und der darauf gelegte Speck herausgenommen; die Soſe vom Hasen wird warm gemacht, durch einen Trichter in die Pastete gegossen und sogleich auf den Tisch gegeben.

244. Pastete von Feldhühnern.

Wenn die Feldhühner gerupft, gewaschen und ausgenommen worden sind, werden sie mit fein geschnittenem Speck gespickt, welcher vorher in Salz, Gewürz und fein geriebenen Kräutern

umgekehrt werden muß. Alsdann werden die Feldhühner ein oder zwei Tage in Weineſſig gelegt. Indeſſen macht man folgende Farce: Man nimmt zu drei oder vier Feldhühnern ein halbes Pfund Kalbsleber, iſt dieſe nicht zu bekommen, ein halbes Pfund Kalbfleiſch und die Leber von den Feldhühnern, vier Loth dürren Speck, einen Eßlöffel voll Kapern, zwei Loth gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen, wie auch die Schaale von einer halben Citrone: dieſes alles wird recht fein gehackt. Für zwei Kreuzer Weck werden in Milch oder Waſſer eingeweicht und wieder feſt ausgedrückt; dann mit etlichen Eiern angerührt, zu dem Gehackten Salz, ein wenig Muſcatenblüthe und Pfeffer gethan, und Alles recht durch einander gemacht, der Saft von einer Citrone wird auch hinein gedrückt. Nun werden die Feldhühner in einem Fußhafen mit einem Stücklein Butter, etwas Speck, ein wenig Salz, einer ganzen Zwiebel, und dieſe mit vier ganzen Gewürznelken beſteckt, etlichen Lorbeerblättern, nebſt ein wenig Fleiſchbrühe, eine halbe Stunde gedämpft; dann werden ſie vom Feuer geſtellt, und eine Paſtete vom Teig aufgeſetzt oder in eine Schüſſel gemacht, die Hälfte von der Fars wird auf den Boden der Paſtete geſtrichen, die Feldhühner darauf gelegt und wieder mit der übrigen Fars bedeckt. Alsdann wird der Deckel darüber gemacht, mit Eiern beſtrichen und die Paſtete eine Stunde im Ofen gebacken. In einem Fußhafen wird ein Stücklein Butter auf Kohlen ge-

stellt, etliche Kochlöffelvoll Mehl schön gelb geröstet und mit einem Glas Wein angerühret, die Soſe von den Feldhühnern dazu gegoßen und dieſe mit geſtoſſener Muskatenblüthe und fein geſchnittenen Citronenſchaalen und Saft verbeſſert. Man läßt die Soſe noch eine halbe Stunde kochen, ſchneidet den Deckel von der Paſtete, gießt die Soſe hinein und gibts zu Tiſche. Man kann aber auch eine Paſtete leer backen, die Rebhühner hinein legen und die Soſe darüber gießen. Der Deckel muß wieder auf die Paſtete gelegt werden, daß er ſchön paßt.

245. Paſtete von Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft und gewaſchen, in der Mitte von einander geſchnitten, das Eingeweide heraus genommen und mit Wein ausgewaſchen, dann in einen Fußhafen gelegt, mit ein wenig Salz, geſtoßener Muſcatenblüthe und etlichen geſtoßenen Nägelein überſtreuet und der Wein, womit man die Schnepfen ausgewaſchen, darüber gegoſſen und feſt zugedeckt. Wenn die Schnepfen einen Tag in Wein gelegen und gebeizt worden ſind, wird das Eingeweide mit einem Stücklein Kalbsleber oder geſchabten Kalbsmilz fein gehackt oder gewiegt. Hernach wird ein Stücklein Butter, eines kleinen Eies groß, in einem Pfännlein zerlaſſen und zwei Eßlöffelvoll Semmelmehl ganz hellgelb geröſtet, dann das Gehackte auch noch ein wenig mitgeröſtet. Dieß Geröſtete wird mit kochender Fleiſchbrühe angerührt, an

die Schnepfen gegossen und mit dem Wein, worinnen die Schnepfen gebeizt worden, gekocht, bis sie weich sind. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird fein geschnittene Citronenschaale und Saft, gestoßene Muscatenblüthe und ein kleines Stücklein Zucker dazu gethan; man läßt es recht kochen und wird dann mit den Schnepfen in einer leer gebackenen Pastete angerichtet. Will man aber die Schnepfen gleich in der Pastete mitkochen, so wird eine Zinn- oder ächte Porzellainschüssel, oder eine von Steingut, mit Butterteig ausgelegt; die in Wein und Gewürz gebeizten Schnepfen werden halb abgekocht und wenn sie kalt sind auf den Butterteig gelegt; das Eingeweide aber wird mit einem Stücklein Kalbsleber und Citronenschaalen recht fein gehackt, mit zwei Löffelvoll Semmelmehl vermengt, mit Fleischbrühe und Wein zu gleichen Theilen angerührt und über die Schnepfen gegossen; über den Guß werden einige Scheiben Butter gelegt. Dann wird der Deckel auf die Pastete gemacht, mit Eiern bestrichen und eine gute Stunde im Ofen gebacken. Die Soße kann nach Belieben an die Pastete gegossen oder in einer Schaale dazu auf den Tisch gegeben werden.

246. Pastete von wilden Enten.

Die Enten werden sauber gerupft, ausgenommen und mit Essig ausgewaschen, dann die Brust und Schenkel mit fein geschnittenem Speck gespicket, in acht Theile zerschnitten, in einen Fuß-

hafen gelegt und gehöriges Salz, ein wenig gestoßener Pfeffer und etliche zerquetschte Wachholderbeere darüber gestreuet, Wein und Weinessig zu gleichen Theilen darüber gegossen, dann die Enten wohl zugedeckt einen oder etliche Tage darinnen gebeizt. Ist dieses geschehen, so wird ein Stück Butter in einem Fußhafen heiß gemacht, die Enten darinn gedämpft, dann der Eßig und Wein, worinn die Enten gebeizt worden, daran gegoßen, eine ganze Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, gestoßene Nägeleln und Cardemomen dazu gethan, nebst etwas Fleischbrühe. Wenn die Enten beinahe fertig sind, werden zwei Kochlöffelvoll Mehl und geriebenes Hausbrod in heißem Schmalz braun geröstet, mit der Brühe angerührt, Citronenschaale und Saft, nebst einem Stücklein Zucker, dazu gethan und noch eine halbe Stunde gekocht; dann in eine leer gebackene Pastete angerichtet. Sollen aber die Enten mit der Pastete gebacken werden, so werden die Enten nur halb gekocht und folgende Fars dazu gemacht: Man nimmt vier Loth frischen Speck, vier ausgegrätete Sardellen, eine kleine Handvoll Schalottenzwiebeln, das Herz, die Leber und den Magen von der Ente und ein Stücklein Kalbsleber; dieß wird recht klein gehackt, etwas gedörrter Basilikum und Thymian daran gerieben, gestossener Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüthe, eine Handvoll geriebenes Hausbrod und die Schaale von einer halben Citrone nebst dem Saft dazu gethan, und dieses alles mit guter Fleischbrühe

angerührt, bis die Fülle in der Dicke recht ist. Dann wird der Boden der Pastete mit der Hälfte bestrichen, die Enten darauf gelegt und dann wieder die Fars; nun wird der Deckel auf die Pastete gemacht und wie schon beschrieben behandelt.

Auf diese Art werden auch die Pasteten von wilden Tauben; auch die von den Vögeln verfertigt. Noch ist zu bemerken, daß man von den Feldhühnern, Schnepfen und Tauben einen Kopf abschneidet, und diesen ungerupfet mit einem kleinen spitzigen Hölzlein oben auf den Pasteten deckel stecket, ehe man die Pastete auf die Tafel gibt.

247. Pastete von jungen Hühnern.

Man zerschneidet die jungen Hühner, wenn sie noch klein sind, in vier Theile; sind sie schon stark, in acht Theile, wäscht sie nochmals und setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Wenn das Wasser zu sieden anfängt, gießt man es ab, thut die Hühner in einen Fußhafen, salzt sie und gießt heiß gemachtes Rindsschmalz oder Butter darüber, läßt solche dämpfen, bis sie ein wenig gelb werden; dann wird, darnach es viel oder wenig Hühner sind, ein oder etliche Löffelvoll Mehl darüber gestreuet und eine recht fein geschnittene Zwiebel. Wenn das Mehl gelblicht ist, wird Fleischbrühe und Wein zu gleichen Theilen daran gegoßen; hat man keine Fleischbrühe, so nimmt man siedendes Wasser, thut gestoßene

Muscatenblüthe, fein geschnittene Citronenschaalen und Plätzlein hinein und läßt sie schnell kochen. Wenn sie fertig sind, werden sie in leere gebackene Pasteten angerichtet; die Hälfte der Sose wird in die Pastete gegoßen, die zweite Hälfte in einer Sauciere beigesetzt.

248. Pastete von Kalbfleisch.

Man nimmt Kalbfleisch, hackt solches in Stücken von beliebiger Größe, wäscht es und stellt es mit kaltem Wasser zum Feuer. Wenn das Wasser zu sieden anfängt, wird das Fleisch zurück gestellt, dann in einem Fußhafen mit einem Stück Butter oder heiß gemachtem Rindsschmalz auf Kohlen gestellt, gehöriges Salz dazu gethan und eine ganze Zwiebel. Wenn das Fleisch eine halbe Stunde gedämpft hat, wird Mehl darüber gestreut. Hat dieses angezogen, so wird Fleischbrühe oder siedendes Wasser und ein Glas Wein daran gegossen, Muscatenblüthe und ein wenig gestoßener Ingber, nebst fein geschnittenen Citronenschaalen und Scheiben, dazu gethan und ein Eßlöffelvoll Kapern. Nun wird das Fleisch gekocht, bis es weich ist, und in einer leer gebackenen Pastete auf den Tisch gegeben. Die Hälfte der Sose wird, wie bei den Hühnern, in die Pastete gegoßen, die andere Hälfte in einer besondern Schüssel auf den Tisch gegeben.

249. Pastete von gespicktem Kalbfleisch.

Hiezu wird Fleisch vom Schlegel genommen. Der Schlegel wird abgehäutet, das Fleisch ohngefähr Fingers lang und drei Finger breit geschnitten und schön gespickt, dann gesalzen und in Mehl umgekehrt; in einem Fußhafen läßt man Butter zergehen, legt das Fleisch hinein und läßt es dämpfen. Unterdessen werden Trüffeln und Morgeln in Wasser weich gesotten, das Wasser dann abgegossen, Trüffeln und Morgeln ausgedrückt und in einem besondern Fußhäfelein in Butter gedämpft. Ferner werden ein Paar Kalbsbriese im Wasser ein wenig gesotten, in Scheiben geschnitten und nebst ein wenig gestossenem Ingber und Muscatenblühe, geschnittene Citronenschaalen und Saft zu dem Fleisch gethan, mit schwacher Fleischbrühe aufgefüllt und ausgegrätete Sardellen hinein geschnitten; man läßt es eine halbe Stunde mit einander kochen, stellt es dann vom Feuer, läßt es kalt werden, formirt eine Pastete von Butter- oder mürbem Teig, belegt den Boden mit dem Fleisch, macht den Deckel darüber, bestreicht die Pastete mit geklepertem Ei und bäckt sie. Dann wird der Deckel abgeschnitten, die Sose warm gemacht und in die Pastete gegossen oder in einer besondern Schüssel auf den Tisch gegeben.

250. Pastete von Reis.

Zu einer Pastete für sechs Personen nimmt man ein halbes Pfund Reis, kocht ihn in Milch recht dick, aber nicht ganz so weich, wie zu einem Reißbrei; wenn der Reis beinahe fertig ist, thut man sechs Loth Butter, etwas Salz und ein wenig Muscatenblüthe hinein, und läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen. Dann werden vier Eier verkleppert und unter stetem Umrühren an den Reis gegossen; man läßt ihn noch eine Minute kochen, bis die Eier angezogen haben, dann wird er vom Feuer genommen, daß er kalt wird. Auf einer ächt porzellainenen Schüssel oder einer von Steingut oder Zinn, worinn man die Pastete mit auf den Tisch gibt, wird sie formirt. Dieß geschieht auf folgende Art: Inner dem Rand der Schüssel wird der Reis rings herum gelegt und der Form einer Pastete davon gemacht; der Reis muß in der Dicke eines Daumens bleiben, man macht den Form mit der Hand, und aussen mit Hülfe eines Messers. Oben zu wird die Pastete etwas enger geformt, weil sie offen bleibt und keinen Deckel bekommt; nun wird sie mit gekleppertem Ei bestrichen. Der Rand der Pastete wird von feinem Blätterbutterteig gemacht, so breit als der Rand an der Schüssel ist, und dicht an dem Kopf gelegt; dann wird ein schmal ausgezackter Kranz unten zwischen der Pastete und dem Rand gelegt. Dann werden vier piramidenförmige Streife von Butterteig geschnitten; un-

ten, wo der Streif breit ist, wird es ein wenig wie eine Schnecke aufgewickelt. Zwei Streifen werden, das Gewickelte unten, an den Pastetenkopf gelegt, daß das Spitzige oben ist, die andern zwei umgekehrt, das Spitzige unten, das Gewickelte oben, allemal zwei gegen einander gekehrt Zwischen die Streifen werden die Blumen, oder welche Figuren man machen will, gelegt. Das Geflügel oder Fleisch, das in die Pastete kommt, wird halb abgekocht; wenn es kalt ist, wird es in die Pastete gelegt und etwas Sose daran gegeben. Die Pastete wird mit gekleppertem Ei bestrichen und in guter Hitze gebacken. Die übrige Sose wird wieder warm gemacht und in einer besondern Schüssel auf den Tisch gegeben.

251. Aalpastete.

Man nimmt einen Aal, streift die Haut ab, schneidet ihn in Stücken und begießt selbige mit heißem Eßig. Unterdessen wird Butter in einem Fußhafen heiß gemacht, der Aal hinein gelegt, gesalzen und auf Kohlen gedämpft; wenn er eine Viertelstunde gedämpft hat, wird Mehl darauf gestreuet und fein geschnittene Schalottenzwiebeln. Hat das Mehl angezogen, wird der Essig, nebst einem Glas Wein und Fleischbrühe, hinein gegossen, an Fasttagen aber Wasser; dann thut man geschnittene Citronenschaalen nebst Saft, etliche Stengelein Roßmarin, zwei Eßlöffel voll Kapern, gestoßene Muscatenblüthe und Ingber in die Sose,

und läßt es eine gute Viertelstunde zusammen kochen, so ist der Aal fertig. Man legt ihn dann in eine leer gebackene Pastete und gießt die Sose darüber.

Von Aalruppen wird die Pastete auf die nämliche Art gemacht; auch eben so wie der Aal gedämpft. Der Kopf wird aber nicht gekocht.

252. Eine gerührte Pastete.

Man rührt ein halbes Pfund Butter oder Schmalz, bis es schaumigt ist, mit sechs Eierdottern ab, rührt dann sechs Eßlöffelvoll Mundmehl, vier Eßlöffelvoll dicken sauern Rahm, und Salz, so viel nöthig ist, dazu. Das Weiße von sechs Eiern wird zu Schnee geschlagen und behutsam zu dem übrigen gerührt. Nach Belieben kann man anstatt des Mehls die Brosamen von zwei Kreuzermilchbrod nehmen, solche klein verzupfen, mit süßem Rahm anfeuchten und zu der Butter rühren. Darauf wird ein Ragout von Hühnern, Tauben oder anderm Fleisch in die Mitte der Schüssel schön erhöht gelegt. Auf den Rand wird die Hälfte des Teigs hinein gegossen und im Oefelein gelblicht gebacken. Alsdann wird der noch übrige Teig darauf gegossen, und die Pastete schön gelb gebacken. Die übrige Sose wird in einer Sauciere (kleinen Schüsselein) auf den Tisch gegeben. NB. Es muß auch etwas Sose an das Ragout gegossen werden, sonst zerschmilzt oder zerspringt die Schüssel.

253. Auf eine andere Art.

Man rührt ein halbes Pfund Schmalz, bis es ganz weiß wird, schlägt zwei ganze Eier und zwei Dottern daran, salzt es, rührt einen Schoppen dicken sauern Rahm und drei Löffelvoll dicke Bierhefen dazu, und so viel Mundmehl, bis der Teig zum Wirken tauglich ist, dann läßt man den Teig ein wenig gehen, formirt die Pastete und bäckt sie.

254. Auf noch eine andere Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter recht leicht, salzt sie und schlägt sechs Eier, welche zuvor im warmen Wasser erwärmt worden, nach und nach an den Teig, rührt drei Löffelvoll gute Bierhefen und so viel feines Mehl daran, daß sich der Teig wirken läßt; dann stellt man ihn in die Wärme und läßt ihn gehen. Ist er genug gegangen, so macht man zwei Laiblein daraus, läßt sie noch einmal gehen, wörgelt sie aus, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt die Pastete auf, legt in die Mitte der Pastete eine zusammen geballte Serviette oder Papier, macht den Deckel darüber und verfährt damit wie mit einer Pastete von Blätterteig.

255. Straßburger Gänsleber-Pastete.

Zu einer großen Pastete nimmt man sechs große weiße Gänslebern von gestopften Gänsen, spickt sie mit fein geschnittenem gedörrten Speck

und frischen Trüffeln und marinirt sie mit Provenceröl, Kräuterpulver und Citronensaft. Nimmt dann ein halb Pfund Trüffeln, ein halb Pfund blachirtes Kalbfleisch oder einige Hühnerbrüste, ein halb Pfund Speck und etwas Schalottenzwiebeln und zerhackt alles recht fein, rührt ein halb Pfund Butter mit zwei Eiern gut ab, thut das Gehackte nebst etwas Salz und zwei Schöpflöffelvoll Culli dazu, rührt alles gut durch einander, formirt die Pastete von dem Teig, der zu großen Pasteten No. 241. beschrieben ist. Alsdann reibt man ein Viertelpfund Parmesankäse und bestreuet den Boden der Pastete dick damit, streicht die Hälfte von der Farsfülle darauf, legt die Gänslebern auf die Fülle, die Marinade wird über die Leber gegeben, die andere Hälfte (Fars) Fülle wird oben darauf mit einem Messer gleich gestrichen und zuletzt mit dünnen Speckscheiben belegt. Dann wird der Deckel von Teig auf die Pastete gemacht, mit gekleppertem Ei bestrichen und in den Backofen gestellt. Man muß Acht haben, wenn die Pastete zu kochen anfängt, dann darf sie nur noch eine Viertelstunde backen, sonst werden die Lebern hart. Ehe man sie zur Tafel gibt, wird der Speck weg gethan. Wird die Pastete warm gespeißt, so gießt man einige Löffelvoll Trüffel- oder Schampignonsose durch einen Trichter in die Pastete; wird sie aber kalt gegeben, so macht man etwas Culli heiß, gießt sie in die Pastete, und wenn sie kalt ist, belegt man sie mit Schelee.

256. Pastete von Gänslebern.

Man nimmt zwei Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, ein halb Pfund frischen Speck, ein Stück von einer geräucherten und abgesottenen Ochsenzunge oder Schinken, zwei Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, zwei Eßlöffelvoll Kapern, die Schaale und das Mark von einer Citrone (das Weisse muß aber weggeschnitten werden); dieses alles wird recht fein gewiegt oder gehackt, würzt es dann mit ein wenig Cardomomen, Muscatenblüthe, Nägelein und Pfeffer, rührt es in einer Schüssel mit vier Löffelvoll Weinessig oder Wein wohl unter einander, verfertigt eine Pastete von dem Teig, der zur aufgesetzten Pastete schon beschrieben worden, streicht dann die Fars auf den Boden der Pastete, legt die Gänslebern darauf, bestreicht diese mit zerlassenem Speck, macht alsdann den Deckel auf die Pastete, drückt den Teig fest an, läßt aber so viel, als ein Federkiel breit ist, frei, daß die Pastete aufgeblasen werden kann. Der Rand der Pastete, der nur zwei Finger breit seyn darf, wird dann, wenn er aufgeblasen ist, geschwind eingedrehet, dann mit geklappertem Ei bestrichen und schön gelb gebacken.

257. Eine falsche Pastete.

Es wird ein Ring von feinem Blätterteig, jedoch etwas dicker, als man den Teig sonst zu Pasteten auswörgelt, verfertigt; man macht den

Ring einer Hand breit nach dem Form der Platte oder Schüssel, worauf man die Pastete auf dem Tisch gibt. Der Ring wird auf ein Papier gelegt und mit verkleppertem Ei bestrichen, aussen alle vier Finger breit ein kleiner Schnitt darein gemacht und schön auf dem Blech gebacken. Die Hühner oder Tauben oder das Fleischwerk werden auf die Schüssel angerichtet und der Ring auf dem Schüsselrand gelegt, so wird es wie eine Pastete aussehen.

266. Pastete von Hechten oder Forellen.

Man schuppet Hechte, so viel man nöthig hat, nimmt sie aus und wäscht sie rein, zerschneidet sie in Stücklein und siedet sie in Salzwasser und Essig ab, aber nicht zu weich. In einem Pfännlein oder Fußhäfelein wird feines Mehl, darnach man viel oder wenig Fische hat, genommen (zu einem Pfund rechnet man einen Rührlöffelvoll Mehl und zwei Eierdottern) rühret dieses mit Wein und Fleischbrühe (an Fasttägen mit Wasser) an, thut ein Stück Butter, eine ganze Zwiebel, Citronenschaale und Saft, gestossene Muscatenblüthe und ein oder zwei Löffelvoll Kapern daran; läßt die Sose unter beständigem Rühren aufkochen und gießt ein wenig Fleischbrühe dazu; legt dann die Hechte oder Forellen in eine leer gebackene Pastete, gießt etwas Sose daran, stellt aber noch in einer besondern Schüssel Sose auf den Tisch.

259. Pastete von Karpfen.

Wenn der Karpfe geschuppt ist, wird er ausgenommen, die Galle wird von dem Eingeweide weggethan und der Fisch in Stücklein zerschnitten, sauber gewaschen, dann in ein irdenes Geschirr gelegt, mit Salz überstreuet und so viel Wein und Weinessig daran gegossen, daß es über den Karpfen gehet. Nun wird das Geschirr zugedeckt und der Fisch bleibt über Nacht stehen. Wird der Karpfe in die Pastete eingeschlagen, so wird folgende Farse gemacht: Man nimmt einen großen Hering oder sechs Loth Sardellen, zwei große Zwiebeln oder eine Handvoll Schalottenzwiebeln und die Schaale von einer halben Citrone, hackt oder wiegt dieses alles recht fein, thut drei Händevoll Semmelmehl dazu und rührt es mit vier Loth zergangener Butter wohl untereinander, thut ein wenig gestoßene Muscatenblüthe, Pfeffer, Salz und Eierdottern daran, daß die Farse wie ein recht dicker Brei ist. Alsdann wird eine Schüssel mit Butter bestrichen und die Hälfte von der Fars hineingethan, der in Stücken geschnittene Karpfe darauf gelegt, auf diesen etwas in Scheiben geschnittene Butter, ein Paar Löffelvoll von dem mit Essig vermischten Wein, worinnen der Fisch gelegen ist, und eben so viel Fleischbrühe; dann wird die andere Hälfte von der Farse über den Fisch gethan. Endlich wird der Rand der Schüssel mit gekleppertem Ei bestrichen und mit Blätterbutterteig belegt.

Dann wird der Deckel von eben diesem Teig gemacht, wieder mit Ei bestrichen, und mit ausgeschnittenem Laub oder Blumen von Butterteig belegt, wieder bestrichen und in guter Hitze gebacken. Unterdessen wird folgende Soſe dazu gemacht: In Schmalz oder Butter wird Semmelmehl und schönes Mehl zu gleichen Theilen mit einer halben Handvoll Schalottenzwiebeln gelblicht geröstet, dann mit Fleischbrühe (in Fasttägen aber mit Wasser) das geröstete Mehl angerühret, der Saft von einer halben Citrone, nebst etwas geschnittenen Citronenschaalen hineingethan, und ein wenig Muscatenblüthe und Ingber. Man läßt sie eine halbe Stunde kochen. Wenn die Pastete gebacken ist, wird der Deckel aufgeschnitten, die Soſe hineingegossen und in einem besondern beliebigen Geschirr aufgetragen.

260. Stockfisch-Pastete.

Zu Stockfischen ist eine Reispastete, auch eine von gerührtem Teige sehr gut. Man macht die Pastete nach der Vorschrift. Will man aber den Stockfisch in die Pastete einschlagen, so wird diejenige Fars dazu gemacht, die schon beschrieben worden. Der Stockfisch wird auf folgende Art zubereitet: Man umbindet die Stücke mit Bindfaden und stellt sie mit kaltem weichen Waſser zum Feuer, bis das Wasser zu sieden anfängt, dann werden die Stücke auf einen Durchschlag gelegt, daß das Wasser ablauft, man

thut die Haut weg, grätet den Fisch aus und verfertigt die Pastete, streicht die Hälfte der Fars aus dem Boden der Pastete, dann eine Lage Stockfisch, auf diese etliche Eßlöffel klein geschnittene und in Schmalz geröstete Zwiebeln, wieder eine Lage Fische, auf diese gestoßene Muscatenblüthe und Ingber, dann wieder Zwiebeln, zuletzt das noch übrige Fars. Nun wird der Deckel darüber gemacht, mit Ei bestrichen und gebacken. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel weg, gießt eine Buttersose daran und trägt sie zu Tische. Zu kleinen Stockfischpasteten werden die Formen mit Butterteig ausgelegt, dann ein wenig Fars, ein Löffelvoll Stockfisch, wieder mit Fars bedeckt, dann kommt ein Deckel von Blätterteig darauf, mit Ei bestrichen, und dann werden sie gebacken.

261. Kleine Pasteten von Karpfen mit Reis.

Hiezu kann man von übriggebliebenen blaugesottenen Karpfen Gebrauch machen. Es werden die Gräten ausgelesen, das Fischfleisch zu kleinen Stücklein geschnitten und in einem Fußhäfelein mit zergangener Butter auf Kohlen gestellt; sobald das Fleisch zu dämpfen anfängt, wird ein wenig Mehl und fein geschnittene Zwiebeln dazu gethan und mit verdämpft. Ist dieses geschehen, so wird ein Glas Wein und eben so viel Brühe daran gegossen, ein Eßlöffelvoll saurer Rahm und zwei Eierdottern werden dazu

gerührt, geschnittene Citronenschaale und Citronensaft und gestoßene Muscatenblüthe dazu gethan; auch wenn es nöthig seyn sollte, ein wenig Salz. Wenn das Ragout kalt ist, werden die Förmlein mit Butterteig belegt und mit Fischragout gefüllt, dann mit Reis zugedeckt. Der Reis wird auf folgende Art zubereitet: Man kocht ihn in Milch, nur etwas dicker als zu einem Reißbrei; wenn der Reis fertig ist, wird ein Stücklein Butter mitgekocht und zwei wohl verklepperte Eier, ein wenig Salz und Muscatenblüthe dazu gerührt, dann läßt man es noch eine Minute auf dem Feuer anziehen. Wenn der Reis kalt ist, wird ein Brett mit Mehl bestäubt, die Deckel formirt und auf die Pastetlein gelegt, dann mit Ei bestrichen und gebacken. Wenn es mit dem Reis zu weitläuftig ist, macht man die Deckelein von Butterteig.

262. Krebs-Pastete.

Zu einer großen Krebspastete nimmt man ein Pfund feines Mehl, salzt es und rührt es mit zwei ganzen Eiern und sauerm Rahm an, wie zu einem ordinairen Butterteig, wörgelt ihn aus und schneidet ein halb Pfund Krebsbutter, der aber fest seyn muß, in den Teig, schlägt ihn fünf bis sechsmal über einander und läßt ihn ruhen, bis die Fars gemacht ist. Man reibet von zwei Kreuzerwecken die äußere Rinde ab, schneidet die Brosamen klein, brühet sie mit einem Schoppen siedender Milch an und deckt

den Weck zu. Unterdessen werden vier Loth Krebsbutter mit vier Eiern angerührt, dann der angebrühte Weck, gehöriges Salz und gestoßene Muscatenblüthe dazu gethan. Nun wird der Butterteig ausgewörgelt und die Pastete formirt; auf den Boden kommt zuerst das Abgerührte, dann der Krebsragout, der auf diese Art zubereitet werden muß: Von den Krebsen, wovon der Krebsbutter gemacht wird, werden die Schwänze und Scheeren ausgebrocheu und geschnitten; auch zwei gesottene Kalbsbriese, eine Handvoll angebrühte und vom Sand gereinigte Morgeln, und ist es in der Zeit, wo es Spargel gibt, so wird dieser, so weit er weich ist, in Form wie Erbsen geschnitten und in Salzwasser gebrüht. Alle diese geschnittenen Sachen werden in Butter gedämpft; wenn der Ragout wieder kalt ist, auf die Fülle gelegt und wieder mit Fülle bedeckt. Dann wird der Deckel über die Pastete gemacht und dieser schön mit geschnittenen Blumen oder Laub von Butterteig ausgeziert, mit gekleppertem Ei bestrichen und schön gebacken.

263. Kleine Krebspasteten.

Die Förmlein werden mit Krebs- oder anderm Butterteig belegt, die Fülle wie zu der großen Pastete gemacht, so wie auch der Krebsragout; sind keine Kalbsbriese zu haben, so kann man gebratenes Kalbfleisch nehmen, oder auch Fleisch von übrig gebliebenen Hechten, Forellen oder Barmen; auf den Teig thut man ein wenig

Füll, dann Ragout und zuletzt wieder Füll, hierauf einen Deckel von Butter, dieser wird mit Ei bestrichen und oben ein Schnitt hinein gemacht, sonst platzen sie. Man kann auch nur Milchlaiblein nehmen, reibt die Rinde ab, schneidet oben einen Deckel weg, höhlt die Laiblein aus, füllet sie, wie die Pasteten, legt den Deckel wieder darauf, bestreicht sie wohl mit Eiern, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie. Wenn sie fertig sind, bestreicht man sie mit zergangenem Krebsbutter und überstreuet sie mit gesiebtem Semmelmehl, stellt sie wieder in das Oefelein und gibts warm zu Tische.

264. Kleine Pasteten von Austern.

Hiezu nimmt man kleine flache Formen und belegt sie mit geriebenem Butterteig. Die Austern macht man behutsam auf und läßt den Saft oder das Seewasser in ein kleines Geschirr laufen. Die Austern werden gereinigt und in jede Form zwei Austern, und, wenn es beliebt, auch ein Stücklein von einem gesottenen Kalbsbriese. An das Seewasser oder den Austernsaft drückt man den Saft von einer Citrone, läßt ein Stücklein frischen Butter zergehen und rührt ihn an den Saft, hackt oder wiegt eine halbe Handvoll Petersilie fein, thut dieses, nebst ein wenig gestoßener Muscatblüthe, dazu, rührt es wohl untereinander und gießt an jedes Pastetlein ein Theelöffelein von dem Saft, bestreut es mit Semmelmehl und bäckt sie in starker Hitze schnell heraus.

265. Eine kalte Pastete.

Man nimmt ein halb Pfund geriebenes schwarzes Hausbrod, reibt ein halb Pfund abgesottene und wieder erkaltete Gans- oder Kalbsleber auf dem Reibeisen, hackt ein halb Pfund frischen Speck, einen halben Vierling gewässerte und ausgegrätete Sardellen und eben so viel Kapern ganz fein, reibt das Gelbe von einer Citrone, vier hart gesottene Eierdottern und eine große Zwiebel auf dem Reibeisen zu dem Gehackten, drückt den Saft von einer Citrone dazu, schlägt zwei frische Eier daran, gießt ein Trinkgläslein voll Wein dazu, reibt zwei Stängelein Basilicum, eben so viel Rosmarin und Thymian klar, und thut dieses, nebst Salz, gestoßener Muscatenblüthe, Ingber und Pfeffer zu den übrigen gehackten und geriebenen Sachen; rührt es wohl unter einander und streicht es auf eine von geriebenem oder Blätterbutterteige aufgesetzte Pastete, bestreicht den Rand mit gekleppertem Ei, macht einen ausgeschnittenen Deckel darauf, bestreicht die Pastete mit Ei und bäckt sie in mittlerer Hitze. Will man aber eine große aufgesetzte Pastete machen, wie es zu dieser Farse gehört, so wird auch die Pastete von dem Teig, der dazu gehört, und schon beschrieben ist, verfertigt, die Hälfte von der Farse darauf gestrichen, dann das Geflügel oder Wildpret, das halb gekocht und wieder kalt seyn muß, auf die Farse gelegt, und wieder damit bedeckt. Als-

dann wird der Rand der Pastete mit Eiergelb bestrichen und der Deckel der Pastete, der etwas größer, als der Boden, geschnitten werden muß, darauf gelegt, man muß aber Acht geben, daß der Deckel nicht angespannt wird, damit er nicht zerreiße. Die Pastete wird mit gekleppertem Ei bestrichen, die Verzierungen darauf gemacht und nochmals bestrichen; man bäckt sie in guter Hitze. Sollte die Pastete zu viel Farbe bekommen, denn sie muß zwei Stunden im Ofen stehen, so wird Papier mit frischem Wasser angefeuchtet und die Pastete damit bedecket, sonst würde sie verbrennen, bis das Fleisch weich wäre. Diese Pasteten werden bei Collationen auf den Tisch gegeben. NB. Wenn man an die Stelle des Wildprets ungekochte Gansleber auf die Farse legt, so ist es noch besser; dann darf sie aber nur eine Stunde backen. Diese Art Pasteten halten sich acht Tage gut.

266. Hacher- (Gehäck-) Pastete.

Hiezu kann übriggebliebener Kalbsbraten angewendet werden. Man hackt zu einer großen Pastete ein Pfund gebratenes Fleisch; hat man dieses nicht vorräthig, so wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel genommen. Dieses läßt man eine Viertelstunde kochen, wieder kalt werden und hackt solches, nebst einem Viertelpfund frischen Nindernierenfett, zwei Eßlöffelvoll Kapern und der Schale von dem vierten Theil einer Citrone

ganz klein. Für drei Kreuzer Milchbrod wird in Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt und mit dem Fleisch und Fett noch einmal durchgehackt. Man thut dann das Gehäck in eine Schüssel, drückt den Saft von einer halben Citrone daran, rührt es mit zwei Eiern und zwei Eßlöffelvoll Weinessig wohl unter einander, thut eine Messerspitzvoll gestoßene Muscatenblüthe, eben so viel Cardomomen und etwas Salz dazu, rührt es noch einmal um, setzt dann die Pastete vom Blätterteig auf und bestreicht den Boden zwei Finger hoch mit der Farce. Der Rand, welcher drei Finger breit bleibt, wird mit gekleppertem Ei bestrichen, der Deckel auf der Pastete wird schön ausgeschnitten und darüber geschlagen, alsdann wird sie mit einem heißgemachten Messer schön gleich beschnitten; auch werden aussen am Rande ohngefähr acht Einschnitte gemacht, die Pastete dann mit gekleppertem Ei bestrichen; aber man muß Acht geben, daß das Ei nicht ablauft, wo in einem Einschnitt etwas hinkommt, geht der Teig nicht auf. Von diesem Teig und Farse können auch kleine Pasteten gemacht werden. Es wird der Teig mit einem Glas ausgestochen, ein Plätzlein nimmt man zu dem Boden, thut auf die Mitte einen Eßlöffelvoll Farse, bestreicht den Rand mit Eierdottern, thut ein Plätzlein darauf, macht oben am Deckelein zwei kleine Schnitte, aussen vier Einschnitte, setzt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Eiern und bäckt sie schön gelb. Hat man Pastetenförmlein, so werden diese mit Butter-

teig belegt, ein Löffelvoll Farce darein gefüllt, dann wie die kleinen erst beschriebenen Pastetchen behandelt.

267. Schinken-Pastete.

Von einem abgesottenen Schinken, der aber nicht ganz weich gesotten seyn darf, schneidet man eine gehörige Anzahl dünne Schnitten, nachdem man die Pastete groß oder klein machen will. Von diesen Schnitten wird das Fette und Harte weggeschnitten, und mit etlichen Stängeln Basilicum und Thymian fein gehackt; sollte der Schinken nicht Fett genug haben, so wird ein Paar Loth Rindermark dazu genommen, sechs Milchbrödchen werden in Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrükt, und, nebst einem halben Pfund abgesottener und auf dem Reibeisen geriebener Kalbsleber, mit dem Gehackten in eine Schüssel gethan und ein wenig Salz, ein Theelöffelvoll gestoßener Pfeffer und so viel Ingber dazu; dann wird die Farse mit zwei Eiern untereinander gerührt. Zu dieser Pastete wird mürber Teig genommen, man wörgelt ihn Fingersdik und schneidet die Fason eines Schinken; streicht zuerst eine Lage Farse, belegt diese mit Schinkenscheiben, dann wieder Farse, dieses so fort, bis es die Höhe eines Schinkens erreicht hat, doch muß die letzte Lage Farse seyn. Der Rand wird mit Ei bestrichen; der Deckel, der um vieles größer seyn muß, als der Boden, nur nicht so dicke, wird behutsam darauf gelegt, ja nicht angespannt,

daß er nicht zerreiße, und wird mit dem Boden fest zusammen gedreht, dann mit Ei bestrichen. Wenn die Pastete in den Offen gestellt wird, wird sie mit einer Gabel gestupfet, sonst gibt es Blasen. Diese Pastete muß zwei Stunden backen.

268. Kleine Pasteten von Kräutern.

Man nimmt Blätter-Butterteig, wörgelt ihn aus, und sticht mit einem Bierglas, oder dazu gehörigem Blech, den Teig aus, legt ihn auf ein mit Papier belegtes Blech, und macht folgende Kräuterfülle. Man nimmt eine Handvoll Peterſilien, und eben so viel Körbelkraut, eine halbe Handvoll Sauerampfer, eben so viel Schnittlauch, etwas Spinat oder Feldsalat, blachirt dieses ab, drükt das Wasser rein aus, stößt es im Mörser fein, stößt von drei hart gesottenen Eiern die Dottern dazu, röstet zwei Händevoll Semmelmehl im Schmalz hellgelb, rührt es mit zwei frischen Eiern und zwei Löffelvoll saurem Rahm an, salzt es und thut ein wenig Muskatenblühe oder geriebene Muskatennus darein, und rühret alles wohl untereinander, thut in jedes Pastetchen einen guten Löffelvoll Fülle, bestreicht den Rand mit geklepertem Ei, legt die Deckelein darauf, und bestreicht sie wieder mit Eiern. Oben werden in dem Pastetchen etliche Einschnitte gemacht, auch vier Schnitte auſſen im Rande, der Teig geht dann schöner auf. Wer mit Pastetenförmlein versehen ist, nimmt solche dazu. NB. Die Pastet-

chen werden erst mit Eiern bestrichen, wenn die Einschnitte gemacht sind.

269. Süße Pastetchen.

Die Pastetenförmlein werden mit geriebenem oder mit Blätter-Butterteig belegt, die Füll dazu wird auf folgende Art gemacht. Es werden vier Loth abgezogene Mandeln gestoßen und drei Loth Zucker; vier Loth Semmelmehl wird in Schmalz hellgelb geröstet. Dieses wird in einer Schüssel mit einem Ei, einem Dotter und zwei Eßlöffelvoll Wein angerührt, dann thut man einen Theelöffelvoll gestoßenen Zimmt, und feingeschnittene Citronenschaale dazu, rühret es wohl untereinander, und füllt sie wie die eben beschriebenen Kräuterpastetchen. Sie werden schnell gebacken.

270. Pastetchen von Artischocken.

Man siedet zehn bis zwölf Artischockeu in gesalzenem Wasser weich, bricht die Blätter ab, die Böden aber müssen sehr in Acht genommen werden, daß der Käs ganz bleibt, vorher werden ein Loth Trüffeln, zwei Loth angebrühte, vom Sand gereinigte Morgeln, ein blachirtes Kälberbries, klein geschnitten, im Butter gedämpft; wenn es gedämpft ist, wird ein Viertel Maas Wein daran gegossen, ein wenig Pfeffer und Muscatenblüthe dazu gethan, wenn es eine Viertelstunde gekocht hat, wird es vom Feuer gestellt,

daß

daß es kalt wird. Die Pastete wird von Blätter- oder geriebenem Butterteig gemacht, dann wird eine Lage Artischocken-Böden darauf gelegt, auf diese in Scheiben geschnittener Butter; dann eine Lage von dem Ragout, und wieder Artischockenböden und so fort, bis es zu Ende ist. Alsdann wird der Deckel über die Pastete gemacht, diese mit Eiergelb bestrichen, und in guter Hitze gebacken.

Fische.

271. Aal blau zu sieden.

Wenn der Aal blau gesotten wird, wird er nicht abgestreift; man schlägt ihn einen Nagel durch den Kopf, dann ist er bald todt. Ist der Aal nicht groß, so krümmt man ihn wie einen Hecht, legt ihn in die Rundung, sticht mit einer Spicknadel oder Pfriemen durch Kopf und Schwanz, befestigt ihn mit einem Bindfaden, legt ihn in einen Kasserol oder Fußhafen, gießt einen Schoppen siedenden Weinessig darüber, damit der Fisch schön blau wird; dann wird noch ein Schoppen Wein und ein Schoppen kaltes Wasser an den Aal gegossen, gehöriges Salz und etliche Lorbeerblätter, eine große Zwiebel mit vier oder oder sechs Gewürznelken besteckt, und eine halbe

Citrone in Scheiben geschnitten und dazu gethan; so läßt man den Aal einige Stunden zugedeckt stehen, stellt ihn auf Kohlen und kocht, wenn er warm gespeist wird, ein Stück Butter mit daran. Nun läßt man den Fisch eine halbe Stunde langsam kochen, thut gestoßene Muscatenblüthe und ein wenig Cardomomen dazu. Wird er aber kalt gespeist, so werden gehackte Kapern mit Kräutereßig und Oel angemacht und beigesetzt.

272. Rollade von Aal.

Dazu nimmt man einen großen Aal, streift ihn ab, schneidet den Kopf und Schwanz weg, öffnet ihn am Bauch, löset das Rückgrat aus, so daß der Rücken beisammen bleibt, bestreut ihn mit etwas Salz, gestoßenem Gewürz oder Kräuterpulver, verfertigt ein Fischgehäck von Karpfen oder Hechtfleisch, und bestreut den Aal damit. Dann verkleppert man drei Eier, thut Salz und gestoßene Muscatenblüthe darunter und bäckt Amuletten davon, schneidet Fingersbreite Stücke und legt sie weitläuftig auf den Aal, bindet ihn zusammen und fest in ein weisses reines Tuch, stellet einen Fußhafen mit weissem Wein, Eßig, Wasser, Citronenschaale und Saft, Gewürz, Kräutern und einigen Lorbeerblättern zum Feuer, läßt dieses Alles eine Viertelstunde kochen und kocht dann die Rollade eine Stunde darinnen. Wenn dieses geschehen, wird der Aal samt dem Tuch auf einen hölzernen Teller gelegt und gepreßt, dann in dünne Schei-

ben geschnitten und mit einer Serviette auf die Tafel gegeben. Es werden in vier Theile geschnittene Citronen und Senfsose dazu aufgestellt.

273. Gedämpfter Aal auf französische Art.

Der abgestreifte Aal wird in Stücklein geschnitten; das Mark mit einem dünnen Strohhalm aus dem Rückgrate geschoben — denn dieß ist äusserst ungesund — dann werden die Stücke gewaschen, mit Salz, gestossenem Pfeffer und Gewürznelken eingerieben und mit Citronensaft beträufelt. Alsdann wird ein Schoppen Burgunderwein siedend gemacht und darüber gegossen, der Aal wird mit einem passenden Deckel zugedeckt, und so bleibt der Fisch in dieser Marinade eine Stunde stehen. Dann wird eine Theetasse voll Wasser dazu gegossen und geschnittene Citronenschaalen dazu gethan, und der Fisch eine halbe Stunde gedämpfet. In einer Pfanne wird ein wenig geläuterter Zucker heiß gemacht, etwas Mehl hinein gestreut und mit der Fischsose angerührt und aufgekocht. Nun legt man den Aal auf eine Schüssel und gießt die Sose, die ganz kurz seyn muß, darüber, und bestreut ihn mit geschnittenen Citronenschaalen.

Anmerkung. Man kann auch an die Stelle des Butters feines Provencerol nehmen.

274. Aal in einer Buttersose.

Wenn der Aal abgestreift und in Stücke geschnitten ist, wird er gewaschen, mit Salz eingerieben, dann im Wasser mit noch etwas Salz und grob gestoßenem Pfeffer und einem Glasvoll Weinessig gesotten. Alsdann wird in zergangener Butter feines Mehl nur ein wenig geröstet, dieses mit weissem Wein und einer Theetasse voll Fischbrühe, eben so viel Fleischbrühe, oder, an Fasttagen, mit Wasser angerührt, ein Eßlöffelvoll Kapern, gestoßene Muscatenblüthe, Citronenscheiben und Schaalen dazu gethan. Wenn die Sose wohl aufgekocht hat, werden drei Eierdottern mit Citronensaft abgezogen, langsam an die Sose gerührt und über die Aalstücke angerichtet.

275. Gebratener Aal.

Den abgestreiften und zum Kochen hergerichteten Aal schneidet man nach Belieben zu Stücklein, reibt diese mit vermischtem Salz, gestoßenen Negelein und Pfeffer, oder mit Salz und Kräuterpulver ein, umbindet sie mit breiten Salbeiblättern, auch, wenn es beliebt, mit Salbei- und Lorbeerblättern, umbindet sie mit Faden und steckt und bratet den Aal am Spieße, beträuft ihn zuerst mit Butter, nachher läßt man ihn in seinem eigenen Fette langsam braten. Ein großer Aal braucht eine gute Stunde, ein kleiner eine halbe Stunde bei guten Kohlen. Zuletzt beträuft man ihn wieder mit Butter, daß

der Aal schön gestig wird. Bei dem Anrichten legt man Lorbeerblätter oder Weinlaub auf die Schüssel und die Aalstücke darauf, um den Schüsselrand in Viertheile geschnittene Citronen und in der Mitte der Schüssel wie Sauerkraut geschnittene Citronenschaalen.

276. Aal auf dem Rost zu braten.

Der Aal wird wie der erst beschriebene hergerichtet. Wenn die Stücke in Salbei- und Lorbeerblätter eingewickelt und mit Fäden umbunden sind, werden sie mit zergangener Butter wohl bestrichen und auf dem Rost gebraten. Unter dem Braten müssen die Stücke noch einigemal mit Butter bestrichen und öfters umgewendet werden, damit der Aal auf allen Seiten Farbe bekommt und rösch wird. In einem flachen Fußhafen kann man den Aal eben so braten, als auf dem Rost; wenn der Fisch bald fertig ist, muß der Deckel weggenommen werden, sonst bekommt der Aal nicht Farbe.

Anmerkung. Ehe man den Aal zu Tisch gibt, werden die Fäden weggenommen.

277. Gebackener Aal.

Wenn der Aal abgestreift und zum Kochen hergerichtet ist, wird er in Salzwasser, worinnen Salbei, Rosmarin und Basilicum mit gesotten wird, eine Viertelstunde gesotten. Alsdann wird er auf einen Durchschlag gelegt, daß

er ablauft und kalt wird; dann werden die Stücklein mit gekleppertem Eierweis überstrichen und in gemischtem Semmel- und andern Mehl, welches auch noch etwas gesalzen wird, umgekehrt, und in Provenceröl oder Schmalz schön gelb gebacken. Man gibt ganze Citronen dazu auf den Tisch.

278. Marinirter Aal.

Dieser wird eben so, wie der zum Braten, in Stücke geschnitten, mit Salz, gestoßenen Nägelein, Cardomomen und Pfeffer, welches wohl gemischt wird, eingerieben und mit Salbei und Lorbeerblättern umbunden. Der Aal wird nun nach Belieben in Provenceröl oder Butter gebraten, bis er fertig ist, dann läßt man ihn stehen, bis er kalt ist. Unterdessen wird so viel ächter Weineſſig mit Roßmarin und Basilicum abgesotten, als man denkt, es wäre hinreichend, daß er über die Aalstücke gehet, ist man aber mit Kräutereſſig versehen, so wird dieser über den Fisch gegossen. Zuerst legt man in ein porzellanenes, gläsernes oder auch steinernes Geschirr einige lange Lorbeerblätter, darauf den Fisch, auf diesen gehackte Kapern und feingeschnittene Citronenschaalen, bestreut es mit Kräuterpulver, dann wieder eine Lage Fisch und Kapern u. s. f. bis der Aal zu Ende ist. Zuletzt werden wieder Lorbeerblätter gelegt und mit einem reinen Brettlein beschwert, Eſſig darüber gegossen, bis er über den Fisch gehet; dann

wird das Geschirr zugebunden, vor der Luft bewahrt und in einem Keller aufbehalten. Auf diese Art kann man den Aal sehr lange erhalten.

279. Aal-Ruppen.

Die Aalruppen haben ein hartes Leben; man steckt ihnen daher den Finger ins Maul, biegt den Kopf zurück und bricht ihnen das Genick. Dann wird der Fisch mit Salz gerieben und mit warmem Wasser gewaschen, damit der Schleim abgeht. Man schneidet ihn auf, nimmt das Eingeweide alles heraus, bis auf die Leber; diese läßt man hängen, thut aber die Galle weg und wäscht den Fisch mit kaltem Wasser rein. Wird der Aalruppe blau gesotten, so bleibt er ganz, Kopf und Schwanz wird alsdann nicht weggeschnitten, sondern man ziehet ihm durch Kopf und Schwanz einen starken Bindfaden und krümmt den Fisch wie einen Hecht. Zur Buttersose oder zum Braten wird er wie ein Aal in Stücklein geschnitten, auch auf dieselbe Art gekocht, gebraten, gebacken oder auch mit Erbsenbrühe gekocht. Dazu ist die Art folgende: Zuerst wird der Fisch mit siedendem Weinessig übergossen, daß er blau wird, dann werden Erbsen mit einer großen Zwiebel weich gekocht und durchgetrieben; alsdann thut man ein Stück Butter, gestoßene Muscatenblüthe und Ingber dazu. Sollten die Erbsen zu dick seyn, so wird gute Fleischbrühe — an Fasttagen Wasser — daran gegos-

sen. Der Fisch wird vorher in halb Essig und Wasser ein wenig gesotten, dann in die Erbsenbrühe gelegt, mit dieser wohl ausgekocht und schön angerichtet. Man streuet frischgebackenes Petersilienkraut darüber.

280. Barben zu kochen.

Die Barben werden geschuppt und gewaschen, am Bauche aufgeschnitten, und, wenn der Fisch nicht zu groß ist, mit einem spitzigen Hölzlein durch Kopf und Schwanz angezweckt, daß er schön gekrümmt bleibt. Alsdann wird siedender Weinessig darüber gegossen, daß der Barbe blau wird. In einer mößingenen Pfanne wird Biereſſig und Wasser zu gleichen Theilen auf das Feuer gesetzt und zu jedem Pfund Fisch eine halbe Handvoll Salz, eine ganze Zwiebel, etliche Lorbeerblätter und Pfeffer gethan. Wenn das Wasser siedet, wird der Fisch in die Pfanne gelegt und zugedeckt gekocht. Unterdessen wird die Soſe dazu gemacht. Es sey nun Sardellen- oder Kapernsoſe, so nimmt man zu einem Pfund Fisch einen Rührlöffelvoll feines Mehl, rührt es mit zwei Eiern an, thut ein Stück Butter und drei Loth ausgewaschene und ausgegrätete klein gehackte Sardellen, oder zwei Loth klein gehackte Kapern, Citronenschaalen und ein wenig Muscatenblüthe hinein; dies alles wird unter beständigem Umrühren auf dem Feuer eine kleine Viertelstunde gekocht. Dann werden die Barben auf eine Schüssel gelegt, die Soſe darüber angerich-

tet und mit geschnittenen Citronenschaalen bestreut auf den Tisch gegeben.

281. Barben zu backen.

Die Barben werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen; wenn sie groß sind, zu Stücken geschnitten, sind sie klein, so wird ihnen durch die Nase ein Bindfaden gezogen und Kopf und Schwanz zusammen gebunden, so bleiben sie im Backen krumm. In die Haut macht man kleine quere Einschnitte, daß sie nicht reißen, reibt sie mit Salz ein und läßt sie eine Stunde liegen. Dann trocknet man die Fische mit einem reinen Tuch ab, schlägt ein Eiweiß und schwingt die Fische darinnen. Dieser Handgriff macht, daß die Fische recht rösch werden; dann mengt man, wo es zu haben ist, Habermehl mit Salz; ist es nicht zu haben, Semmel- und schönes Mehl zu gleichen Theilen, kehrt die Fische darinnen um und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalz. Alles Schmalzgebackene wird auf Brodschnitten gelegt; dann werden die Fische auf die Schüssel schön in Ordnung gelegt und mit gebackenem Petersilienkraut überstreut zu Tisch gegeben.

282. Persing zu kochen.

Die Persing werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, auf eine Schüssel gelegt und ein Glas Wein darüber gegossen. Dann wird in einen Casserol ein Stück Butter gethan, eine

Handvoll geschnittene Schalotten- oder andere Zwiebeln und Petersilienkraut darinnen gedämpft. Alsdann wird der Wein, der über den Fisch gegossen wurde, mit eben so viel Fleischbrühe, daran gegossen, ein Lorbeerblatt, geschnittene Citronenschaale und Scheiben dazu gethan. Wenn der Fisch noch eine Viertelstunde gekocht hat, ist er fertig. Bei dem Anrichten werden zwei bis drei Eierdottern mit der Fischsose abgezogen und über die Fische gegeben. Will man Persing backen, so werden sie wie die Barben oder andere Fische behandelt.

283. Cabliau zuzurichten.

Das, was man zu kochen gesonnen ist, wird ein Paar Tage in recht weiches Wasser gelegt, daß der Fisch ausgewässert wird, dann mit weichem Wasser zugesetzt, eine Handvoll Petersilienkraut dazu gethan, und so lange zu dem Feuer gestellt, bis er anfangen will zu sieden. Unterdessen wird folgende Sose zubereitet: In eine große Schüssel oder Casserol thut man ein Viertelpfund Butter und einen Rührlöffel voll Mehl, dämpft eine ganz klein gehackte Zwiebel, ein wenig Petersilienkraut, und wem der Knoblauch nicht zuwider ist, auch eine Knoblauchszehe in den Butter und das Mehl, gießt einen Schoppen süssen Rahm dazu, thut, wenn es ein wenig gekocht hat, Muscatenblüthe, Ingber und Salz daran, legt den gesottenen Cabliau auf eine Schüssel, überstreuet ihn mit gehacktem Peter-

silienkraut und stellt die Soße besonders dazu auf die Tafel.

284. Auf eine andere Art.

Der Cabliau wird wie der erst beschriebene behandelt. Zur Soße nimmt man vier Loth Butter, läßt ihn nur zergehen, nicht heiß werden, rührt einen kleinen Rührlöffel voll Mehl hinein, röstet es ein wenig und rührt dieses mit einem Schoppen Fleischbrühe an, kocht diese mit einer kleinen Handvoll feingehackten Petersilienkraut und einem Eßlöffelvoll Kapern in ein wenig gestoßener Muscatenblüthe. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden drei Eierdottern mit Citronensaft recht abgequirlt und langsam an die Fleischbrühe gerührt. Die Soße wird auch besonders aufgestellt.

285. Forellen blau zu sieden.

Wenn die Forellen blau gesotten werden, werden sie nicht geschuppt, sondern nur ausgenommen, rein gewaschen und gekrümmt, mit einem halben Schoppen siedenden Weinessig abgeblaut; dann in einem Casserol oder einer mössingnen Pfanne mit dem Weinessig, einem Glas Wein und eben so viel Wasser über das Feuer gesetzt, gehöriges Salz, von allen Sorten Gewürzkräuter oder Kräuterpulver daran gethan, und eine ganze Zwiebel und eine halbe Citrone in Scheiben hinein geschnitten. Sobald dieß zu-

sammen siedet, schüttet man die Forellen schnell hinein, ohne sie mit der Hand anzufassen. Wenn sie fertig sind, stellt man sie bei Seite, bedeckt sie mit weissem Papier, legt eine Serviette auf die Schüssel, die Forellen darauf, bestreut sie mit Petersilien oder Citronen und trägt sie zugedeckt zu Tische. Hohlbeer- Nelken- oder Roseneſſig nebst Oel wird besonders in Karvioleu aufgestellt.

286. Forellen in Buttersose.

Wenn solche geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gekrümmt sind, werden sie auch mit einem halben Schoppen siedenden Weineſſig begossen. Dann setzt man eine mössingene Pfanne mit Salzwasser, eine ganze Zwiebel und von allen Gewürzkräutern einige Stängelein über das Feuer. Wenn das Wasser kocht, werden die Forellen mit samt dem Eſſig hinein gethan; sieden sie, so nimmt man sie vom Feuer weg und besprengt sie mit Wasser vermischtem Weineſſig; dieß macht die Fische recht körnicht. Man bedeckt sie mit weissem Papier und verfertigt nachstehende Sose: Man nimmt einen kleinen Rührlöffelvoll feines Mehl, rührt dieses mit Fleischbrühe und Wein zu gleichen Theilen an, rührt drei Eierdottern, einen Eßlöffelvoll Kapern, geschnittene Citronenschaalen und Scheiben nebst Muscatenblüthe daran, kocht diese Sose unter beständigem Umrühren, richtet die Forellen schön an und gießt die Sose darüber. An die Stelle

der Fleischbrühe kann auch ein halber Schoppen saurer Rahm genommen werden.

Beide Sosen kann man auch zu Hechten und Grundeln gebrauchen.

287. Forellen zu backen.

Diese zerschneidet man, wenn sie zum Kochen hergerichtet sind, nach ihrer Größe in zwei, drei bis vier Theile, vermengt eine Handvoll Semmel- und schönes Mehl mit Salz, kehrt die Fische darinnen um, und bäckt sie aus heisem Schmalz goldgelb. Ueberhaupt ist bei den gebackenen Fischen zu beobachten, daß sie nicht langsam, sondern schnell gebacken werden müssen.

288. Fischotter zuzurichten.

Dem Fischotter wird der Kopf abgeschnitten, denn er sieht häßlich aus. Er ist auf keine andere Art besser, als wenn er gebraten wird. Erlaubt es die Zeit, ihn über Nachts stehen zu lassen, so reibt man ihn tüchtig mit Salz, Pfeffer und Nägelein und gießt guten Weinessig darüber; leidet es die Zeit nicht, so wird der Fischotter eben so eingerieben, mit Butter bestrichen, mit Papier umwunden und in einer Bratpfanne langsam gebraten. Der Essig wird dann heiß über den Fischotter gegossen und sogleich Lorbeerblätter, Roßmarin und eine ganze Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, nebst einem Schöpflöffelvoll Fleischbrühe oder Wasser daran gethan. Der

Fischotter muß fleißig begossen werden. Wenn er nun gebraten ist, wird eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod mit Mehl vermischt, in Schmalz oder Butter braun geröstet, die Sose in der Bratpfanne durch einen Seiher getrieben und das Geröstete mit angerührt, Citronenschaalen und Saft daran gethan, und die Sose auf Kohlen wohl aufgekocht. Sollte Säure fehlen, so wird mit Essig oder Citronensaft nachgeholfen. Der Fischotter wird mit Citronensaft ganz garnirt, trocken auf die Tafel gegeben. Die Sose und auch saurer Senf werden besonders aufgesetzt. Auch kann der Fischotter in Viertheile geschnitten und gebraten werden.

289. Grundeln blau in Buttersose.

Man legt die gewaschenen Grundeln in ein tiefes irdenes Geschirr, gießt ein Glas Wein und ein wenig Weinessig darüber, deckt sie zu und läßt sie stehen; zerläßt dann in einem Fußhafen ein gutes Stück Butter, läßt einen kleinen Rührlöffelvoll feines Mehl mit anziehen, aber nicht rösten, dämpft einige klein geschnittene Schalottenzwiebel mit in dem Mehl, rührt das Mehl mit einem Schöpflöffelvoll guter Fleischbrühe an, thut Citronenschaalen und Saft nebst gestoßener Muscatenblüthe hinein. Wenn die Sose kocht, werden die Grundeln mit samt dem Essig dazu gethan, lässet sie nur einige Wall aufthun; so bald sie aufsteigen, sind sie fertig. In die Sose kann man entweder einige

Loth gewässerte, ausgegrätete und kleingehackte Sardellen, oder einen Eßlöffelvoll geschnittene Kapern mitkochen, wie es beliebt. Bei dem Anrichten werden, nachdem es viel oder wenig Grundeln sind, zwei oder drei Eierdottern an die Brühe gerührt, die Grundeln schön angerichtet und die Soſe darüber gegeben.

290. Gefüllte Grundeln.

Nachdem es viel oder wenig Grundeln sind, stößt man zwei oder drei Loth abgezogene Mandeln, befeuchtet sie mit Orangeblüthewasser und rührt sie mit einem halben Schoppen Rahm und zwei geklepperten Eiern an. Wenn die Grundeln gewaschen sind, werden sie mit einem Tuch abgetrocknet und in den Rahm gelegt; sie saufen sich dick an. Unterdessen wird Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen siedend gemacht und wohl gesalzen. Die Grundeln werden mit einem Schaumlöffel in die siedende Brühe gelegt und gekocht, worauf sie gleich fertig sind. Zur Soſe nimmt man einen kleinen Rührlöffelvoll feines Mehl, zwei Eierdottern und ein Paar Eßlöffelvoll gestoßene Mandeln, rührt es mit Wein und ein wenig Fleischbrühe an, thut gestoßene Muscatenblüthe und geschnittene Citronenschaalen hinein, läßt es zusammen unter beständigem Umrühren aufkochen, und richtet die Soſe über die Grundeln an. Ein gutes Stück Butter muß mitgekocht werden.

291. Gebackene Grundeln.

Wenn sie gewaschen sind, werden sie abgetrocknet, alsdann verkleppert man Eier, rührt soviel Rahm darunter, als die Eier ausmachen, thut Salz hinein, dann die Grundeln. Wenn diese den Rahm in sich geschluckt haben, läßt man sie in einen Seiher ablaufen, und nimmt Habermehl, ist dieses nicht zu haben, Semmel- und schönes Mehl, vermischt es mit Salz, kehrt die Grundeln darinnen um und bäckt sie aus heißem Schmalz.

Anmerkung. Aus Oel können die Grundeln eben so, wie aus Schmalz, gebacken werden.

292. Hechte blau zu sieden.

Ein Hecht, der blau gesotten wird, wird nicht geschuppt, sondern aufgemacht und ausgenommen. Ist der Fisch groß, so wird er gespalten und in Stücken nach beliebiger Größe geschnitten, auch die von mittlerer Größe, die von einem Pfund, werden gerissen; Schwanz und Kopf werden ganz gelassen, der Schwanz dem Hecht in's Maul gesteckt; so werden sie schön gekrümmt. Kleine Hechtlein werden auf folgende Art gekrümmt. Man steckt ihnen ein spitziges Hölzlein durch die Nase und den Schwanz und befestigt es mit einem Bindfaden. Bei dem Anrichten wird alsdann das Hölzlein weggethan. Die Hechte werden gewaschen und mit siedendem

Wein-

Weineſſig geblaut. Dann wird in einer meſſingenen Pfanne Waſſer ſiedend gemacht, auf ein Pfund Fiſch eine Handvoll Salz hineingethan, eine große Zwiebel, etliche Lorbeerblätter und ein Büſchlein Gewürzkräuter. Wenn dieſes eine Viertelſtunde gekocht hat, werden die Hechte nebſt Eſſig hineingethan und gekocht. Sobald ſie vom Feuer gethan werden, bedeckt man ſie mit weiſſem Papier, gibt ſie trocken auf einer Serviette zu Tiſch und ſtellt Oel nebſt Kräutereſſig in Karviolen bei.

293. Hecht in Butterſoſe.

Wenn der Hecht geſchuppt und zum Kochen hergerichtet iſt, wird er mit ſiedendem Eſſig übergoſſen, alsdann ſammt dem Eſſig mit Waſſer, Gewürzkräutern, wenn dieſe nicht vorhanden, mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln und gehörigem Salz abgeſotten, dann mit Papier bedeckt. Zu ohngefähr zwei Pfund Fiſchen wird vier Loth Butter genommen. Man läßt den Butter in einem Fußhafen zergehen, aber nicht heiß werden, rührt einen Rührlöffelvoll feines Mehl mit drei Eierdottern in dem Mehl und Butter ab, gießt ein Glas Wein und eben ſo viel Fleiſchbrühe daran, thut geſchnittene Citronenſchaalen und Scheiben dazu, einen guten Eßlöffelvoll Kapern, geſtoßene Muſcatenblüthe und ein wenig Ingwer, läßt es unter beſtändigem Umrühren kochen, gießt noch einen Eßlöffel voll Fleiſchbrühe dazu, läßt es nochmal aufkochen,

richtet dann die Hechte in der Ordnung an und gießt die Soſe darüber. Die Hechtleber wird über den Kopf gelegt und der Fisch mit würflicht geschnittener Citronenschaale beſtreut.

294. Den Hecht ohne Soſe und Waſſer zu kochen.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaſchen und nach Belieben in Stücke zerſchnitten, die Leber wird ganz gelaſſen. Alsdann ſchneidet man auf eine porzellanene oder zinnerne Schüſſel einen halben Vierling Butter, ſchneidet einen gewäſſerten und ausgegräteten Hering in kleine Stücke; iſt es ein Milchner, ſo wird die Milch auch genommen, legt die Hälfte vom Hering auf die Platte, den Hecht darauf, wieder Hering, nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe und in Scheiben geſchnittene Citronen, einen halben Eßlöffelvoll Kapern und den Saft von einer halben Citrone, bedeckt endlich den Fisch mit noch vier Loth geſchnittener Butter, deckt ihn mit einem paſſenden Deckel zu, ſetzt die Schüſſel auf Kohlfeuer und rüttelt ſie einigemal, daß ſich der Fisch nicht anhängt, und gibt ihn, ſobald er ferlig iſt, zu Tiſche.

295. Geſpickter und gefüllter Hecht auf franzöſiſche Art.

Dazu nimmt man einen großen Hecht, ſchuppt ihn ab, öffnet ihn am Bauch, nimmt ihn aus, wäſcht ihn rein und legt ihn eine halbe

Stunde in Wein, weicht geräucherte Forellen in warmem Wasser, schneidet sie in lange Stücke, würzet den Hecht in- und auswendig mit Salz, gestoßenen Cardomomen, Muscatenblüthe und Pfeffer, legt von den geschnittenen Forellen und länglicht geschnittenen Citronenschaalen nebst frischem Butter in den Hecht, macht die Oeffnung zu, sticht mit einem spitzigen Messer Löcher in den Rücken und spickt den Hecht mit gewürztem Forellenfleisch und Citronenschaalen, steckt ihn an den Spieß, bratet ihn beim Feuer und beträufelt ihn fleißig mit Butter und Citronensaft. Wenn er ausgebraten ist, wird er trocken aufgetragen und eine Senfsose dazu aufgestellt.

296. Gedämpfter Hecht mit Trüffeln, Morgeln und Fleischklößen.

Von einem geschuppten Hecht wird der Kopf abgeschnitten, läßt ihn einen Sud in Salzwasser aufthun, löset das Fleisch von den Gräten, läßt etliche Zwiebelscheiben in Butter dämpfen, nimmt sie wieder heraus und läßt das Hechtfleisch mit dem Kopf darinnen dämpfen, gießet dann gute Bouillon daran, thut eine Handvoll gereinigte Morgeln, eben so viel Trüffeln, nebst gebackenen Fleischklößen und gestoßene Muscatenblüthe dazu, röstet einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl in Butter und richtet es an die Bouillon. Wenn es aufgekocht hat und der Fischkopf fertig ist, wird er in die Mitte der Schüssel gelegt, man steckt ihm ein Klößlein in's Maul, legt die Leber auf

den Kopf und das Uebrige mit der Soſe neben herum.

297. Haſchee oder Gehäck von Hecht.

Den abgekochten und übrig gebliebenen Hecht hackt man fein, lößt aber alle Gräten ſorgfältig aus, hackt und wiegt etwas Schalottenzwiebeln und einige friſche oder auch eingemachte Champignons fein, dämpft ſie mit dem gehackten Hechtfleiſch in Butter und ſtreuet, was man mit drei Fingern faſſen kann, feines Mehl hinein. Wenn dieſes angezogen hat, gießt man ein Trinkglas voll weiſſen Wein, eben ſo viel kräftige Fleiſchbrühe und den Saft von einer halben Citrone dazu, hackt auch zwei gewaſchene, ausgegrätete Sardellen dazu und thut ſie, nebſt acht Stück in Viertheile geſchnittene Auſtern und dem Seewaſſer zu dem Haſchee, und rührt auch zwei Eierdottern bei dem Anrichten daran.

298. Gefüllter Hecht mit italieniſcher Soſe.

Dieß muß ein großer Hecht ſeyn; wenn er abgeſchuppt und gewaſchen iſt, wird er oben am Rücken geöffnet, daß die Leber herausgenommen werden kann. Man brennt den Kopf bei den Floſſen mit heißem Schmalz aus, reibt ihn mit Salz und läßt ihn liegen. Unterdeſſen macht man folgende Füll: Man hackt einen ausgegräteten Fiſch mit Citronenſchaale recht klein, rührt

das Gehackte mit zergangener Butter und soviel Semmelmehl, als es Fischfleisch ist, und Eiern an, salzt es und thut gestossene Muscatenblüthe daran, rührt es wohl durch einander, füllt es in den Hecht und macht die Oeffnung zu. Den Schwanz umbindet man mit Butter bestrichenem Papier, bestreicht den Hecht mit zerlassener Butter, überstreut ihn mit gehackten Sardellen und bratet ihn auf einem Rost schön gelb. Zur Sose hackt man zwei Eßlöffelvoll Kapern, drei Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, röstet beides in Butter, streuet ein wenig Mehl hinein und läßt dieses anziehen, gießt, so viel man Brühe benöthigt ist, halb Wein und Wasser daran, seihet es nach dem Kochen durch ein Haarsieb, thut ein Stücklein Zucker, Cardemomen, Muscatenblüthe, Citronenschaale und Saft hinein, läßt es noch einmal aufkochen, zieht den Faden aus dem Hecht, legt ihn auf die Schüssel und stellt die Sose bei.

299. Hecht in Krebssose.

Der Hecht wird mit gesalzenem Wasser und Eßig abgesotten; dann nimmt man zu einer mittlern Schüssel, ohngefähr für fünf bis sechs Personen, acht Stück Sardellen, schneidet sie mit samt den Gräten klein, thut sie in einen kleinen Fußhafen, nebst zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern und einer halben Citrone, gießt einen halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, läßt es wohl kochen und preßt es durch

ein Tuch, nimmt vier Loth Krebsbutter in einen Fußhafen, rührt zwei Theelöffelvoll feines Mehl oder gesiebtes Semmelmehl und drei Eierdottern daran, rührt das Durchgepreßte dazu, thut Muscatenblüthe und Citronenschaalen dazu, läßt die Soße unter beständigem Umrühren aufkochen, legt die Hechte auf die Schüssel und richtet die Soße darüber an.

300. Hechte mit Federrüben.

Der geschuppte Hecht wird mit Essig übergossen; dann läßt man ihn zugedeckt eine Viertelstunde stehen, kocht ihn mit Wasser, Salz und Essig ab, schneidet die kleinen geschabten Rüben in zwei oder vier kleine Theile, darnach sie groß sind; Fingersdicke werden gar nicht verschnitten. Dann werden die Rüben in Schmalz oder Butter weich gedämpft; sie müssen ganz weiß bleiben. Man bestreuet sie mit Pfeffer und gestoßener Muscatenblüthe, thut einen Eßlöffelvoll gestoßenen Candiszucker daran, und gießt ein wenig gute Fleischbrühe hinzu. Wenn sie weich gekocht sind, werden sie in die Mitte der Schüssel angerichtet, der Hecht wird zerschnitten und die Stücklein um die Rüben wie ein Kranz herumgelegt.

301. Hecht mit Austern und Wörsing.

Der geschuppte Hecht wird, wie schon oft gemeldet, in Salzwasser und Essig abgesotten,

die gereinigten Austern in Butter gedämpft und mit gestoßener Muscatenblüthe und ein wenig Semmelmehl überstreuet. Die Wörsingstöcke werden gereinigt, in vier Theile geschnitten, gewaschen, gebrüht und leicht ausgedrückt. Noch besser ist es, wenn man sie nur wohl ablaufen läßt, dann wird der Wörsing in einem Fußhafen mit Butter gedämpft, thut vom Sand gereinigte und abgebrühte Morgeln, nebst ausgebrochenen Krebsschwänzen, dazu, läßt Krebsbutter zergehen, röstet einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl darinnen, rührt dieses mit süßem Rahm an, läßt es zusammen aufkochen, gießt es an den Rahm, läßt es noch einmal aufkochen, richtet den Wörsing schön in die Mitte der Schüssel an, legt um den Rand der Schüssel die Austern und Hechtstücke, den Kopf in die Mitte des Gemüßes und die Leber auf den Hechtkopf.

302. Gesulzter Hecht.

Dazu nimmt man mittelmäßige Hechte, schuppt sie ab, öffnet sie am Bauch und nimmt das Eingeweide heraus, kocht sie in Wasser und Wein mit etlichen Citronenscheiben, doch daß sie nicht zu weich werden. Zum Schelee (Sulze) nimmt man spanischen Wein, setzt ihn in einem Fußhafen zum Feuer, bindet in ein reines Tuch ganze Gewürznelken, Cardemomen und Muscatenblüthe, und läßt es mit dem Wein kochen. Unterdessen werden zwei Loth klein geschnittene Hausenblase mit Fleischbrühe auf Kohlen aufge-

löset, sie darf aber nicht kochen, sondern nur heiß werden. Wenn Wein und Hausenblase abgekühlt ist, wird es zusammen durch einen Scheleebeutel geseihet, bestreut eine Tasse mit geschnittenen Citronenschalen und gestoßenem Gewürz, gießet von der abgekühlten Sulze darauf, läßt es kalt werden, legt dann die abgesottenen Hechte darauf, daß die Stücke über sich stehen, bestreut sie wieder mit Gewürz, siedet auch in gutem Weinessig Grundeln, daß sie recht schön blau werden, legt sie alsdann schön auf der Sulze herum und begießet es wieder mit Sulze, so wird es aussehen, als wenn sie schwimmen. Man stellt es in Keller, daß die Sulze fest gesehet und trägt sie dann zur Tafel. Forellen werden auch auf diese Art gemacht.

303. Karpfen blau zu sieden.

Wenn man den Karpfen schön blau sieden will; so wird er nicht abgeschuppt, daher ist ein Spiegelkarpfe am tauglichsten dazu, denn Gewürz und Fett hängen sich an die Schuppen. Wenn der Fisch ausgenommen ist, wird die Galle behutsam von der Leber ausgebrochen, der Karpfe der Länge nach gespalten, in beliebige Stücke geschnitten und rein gewaschen. Alsdann werden die Stücke auf eine flache Schüssel gelegt und mit siedendem Weinessig übergossen, so werden sie schön blau. Wird der Karpfe trocken mit Essig und Oel auf den Tisch gegeben, so wird er nur in gesalzenem Wasser mit Bier-

essig, Zwiebeln und einem Büschelein Gewürzkräutern gesotten. Auf ein Pfund Fisch wird eine kleine Handvoll Salz genommen; wird aber Sose dazu gegeben, so wird sie auf folgende Art gemacht: In einem kleinen Fußhäfelein wird ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe auf Kohlen gestellt, geschnittene Citronenschaalen und Scheiben, nebst gestoßener Muscatenblüthe, Nägelein und Cardomomen, hineingethan, ist man aber mit Kräuterpulver versehen; so ist ausser den Zwiebeln und Citronen alles Gewürz überflüßig. Bei dem Anrichten wird der Karpfe auf die Schüssel schön in Ordnung gelegt, die Sose darüber gegossen und in einem Pfännlein in heißem Rindsschmalz würflicht geschnittener Weck goldgelb geröstet, alle Fischstücke damit geschmelzt und schnell zu Tische gegeben.

NB. Zu zwei Pfund Fischen nimmt man ohngefähr eine Maas Wasser und eine halbe Maas Essig, legt die Fische in die Pfanne, daß der schuppichte Theil unten liegt. Sobald als die Floßfedern sinken, ist der Fisch fertig.

304. Karpfen in brauner Sose.

Die Karpfen werden geschuppt, der Länge nach gespalten und zu beliebigen Stückchen geschnitten, auf eine flache Schüssel gelegt, mit Salz und Kräuterpulver oder gestoßenem Gewürz überstreuet. Erlaubt es die Zeit; so läßt man den Fisch eine Stunde zugedeckt stehen, dann

wird ein Trinkglas Wein und eben so viel Weineſſig darüber gegoſſen, ein Lorbeerblatt, eine große Zwiebel, ein paar Scheiben, von einer Citronen geſchnitten, eine Theetaſſe voll Fleiſchbrühe oder Waſſer dazu gethan und der Fiſch auf Kohlen geſtellt. Dann wird in heißem Schmalz ein Rührlöffelvoll Mehl und ein Eßlöffel geriebenes ſchwarzes Brod mit einem Stücklein Zucker dunkelbraun geröſtet, mit dem Wein und Eſſig vom Fiſch angerührt und ein Schöpflöffelvoll gute Fleiſchbrühe nachgegoſſen. Wenn die Brühe kocht, gießt man ſie an den Karpfen und läßt es zuſammen noch eine Viertelſtunde kochen. Iſt die Soſe in der Säure recht, ſo wird der Fiſch angerichtet, auſſerdem wird der Säure nachgeholfen.

305. Karpfe in ſchwarzer Brühe.

Um zu der Soſe das Blut zu bekommen, ſticht man den Karpfen mit einem ſpitzigen Meſſer zwiſchen den Kopf und die erſten Floſſen, aber ja nicht tief, ſonſt trift es die Galle, gießt in ein kleines Geſchirr ein wenig Weineſſig, läßt das Blut hinein laufen, rührt und hebt es zur Soſe auf. Alsdann wird der Fiſch geſchuppt, gewaſchen, ausgenommen und zu Stücklein geſchnitten. Iſt das Stechen zu umſtändlich, ſo wird der Karpfe aufgeſchnitten, das Blut mit Eſſig ausgewaſchen, die Stücke mit Salz, Kräuterpulver oder mit geſtoßenen Nelken, Cardomonen und Pfeffer überſtreut; erlaubt es die Zeit, ſo

läßt man den Fisch eine Stunde liegen. Dann wird in einer Pfanne ein Glas Wein, der Essig mit dem Karpfenblut und zwei Schöpflöffelvoll Fleischbrühe — an Fasttagen Wasser — mit einer großen Zwiebel, noch etwas Salz und zwei Lorbeerblättern über das Feuer gethan. Wenn alles zusammen eine Viertelstunde gekocht hat, so wird der Fisch hinein gelegt und gekocht. Zu einem Pfund Fisch wird ein großer Rührlöffelvoll Mehl in heißem Schmalz mit einem Stücklein Zucker recht braun geröstet, dann wird das Mehl mit der Fleischsose angerichtet. Endlich thut man feingeschnittene Citronenschaalen und Scheiben hinein, läßt es zusammen noch wohl aufkochen, und gibt es zu Tische.

306. Ein zusammen gesetzter Karpfe.

Der Karpfe wird geschuppt, gespalten, ausgenommen und gewaschen, dann in Stücke zerschnitten. Die zwei Kopf- und Schwanzstücke bleiben ganz, von den übrigen Stücken wird das Fleisch abgelöset und in Würfel geschnitten. Diese Stücke werden mit zwei Theilen Wein und einem Theil Wasser, Salz, zwei Lorbeerblättern und einer großen Zwiebel zum Feuer gestellt und schnell gekocht; die Gräten und Abgänge werden mit vier Loth Sardellen, einer Handvoll gereinigter Schalotten, Sellerie, überhaupt alle Arten Wurzeln, nur keine bittern, mit vier Loth Butter in einem Kasserol zum Feuer gestellt und gedämpft. Sind die Wurzeln weich, so wird et-

was Mehl hineingestreuet; wenn dieses angezogen hat, werden die Wurzeln mit einem Schöpflöffelvoll Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt; wenn es gut durchgekocht ist, werden die Wurzeln durch ein Haarsieb getrieben und zu dem gekochten Fisch, nebst Citronenschale und Saft, gestoßene Muscatenblüthe und Ingber gethan; alsdann läßt man es zusammen durchkochen. Ist es ein Milchner; so wird die Milch beigelegt. Bei dem Anrichten werden die zwei Kopf- und Schwanzstücke in der Mitte der Schüssel pyramidenförmig zusammen gestellt, das Fleisch und die Milch vom Karpfen neben herum und die Soße darüber angerichtet.

307. Gebratener Karpfe.

Der Karpfe wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und gewaschen, dann stark mit Salz, Pfeffer und Nägelein oder Kräuterpulver eingerieben. Alsdann wird in einem flachen Casserol Schmalz heiß gemacht, rein gewaschen und Salbeiblätter herum gelegt, auf diese legt man dann die Karpfenstücke und dann wieder Salbei. Dann wird das Casserol zugedeckt, unten und oben Glut gegeben, daß die Fleischstücke schön rösch gebraten werden. Der Salbei wird mit auf den Tisch gegeben.

308. Gebackener Karpfe.

Man schuppt und schneidet ihn zu Stückchen, wäscht ihn und läßt das Wasser ablaufen, dann

vermengt man Salz mit Habermehl, statt diesem kann man die Hälfte Semmelmehl und schönes Mehl nehmen, und salzt den Fisch gut. Nun mischt man zu einem zweipfündigen Karpfen eine starke Handvoll Salz unter das Mehl, kehrt die Fischstücklein gut darinnen um und bäckt sie in Schmalz schnell heraus, legt die Fische auf Brodschnitten und gibt sie warm zu Tische.

309. Karpfen in Schelee.

Dazu nimmt man einen Karpfen von mittlerer Größe. Wenn er geschuppt ist, wird er am Bauch aufgeschnitten, ausgenommen, gewaschen und mit siedendem Essig übergossen, damit er blau wird. Alsdann wird ein Geschirr genommen, das etwas größer als der Karpfe ist, in dieses wird ein reines Tuch gelegt und der Fisch darauf, dieses wird ganz leicht zusammengebunden, daß man ihn damit herausnehmen kann. Er wird wie ein blauer Karpfe mit Salz, Essig und Wasser, nebst einem Büschel Gewürzkräuter, zwei Lorbeerblättern und einer großen Zwiebel gesotten. Wenn er fertig ist, wird er mit kaltem Essig besprengt und mit weissem Papier zugedeckt, damit er schön bleibt. Das Schelee macht man auf folgende Art: Man zerhauet vier Kalbsfüße, setzet solche mit Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen, nebst der Brühe vom Fisch, zum Feuer, läßt ein Viertelpfund geraspeltes Hirschhorn oder ein Loth aufgelößte Hausenblasen, ein Büschlein Gewürzkräuter und

eine halbe Citrone zusammen kochen, bis das Fleisch von den Beinen fällt. Dann wird das Schelee abgegossen, das Fett mit einem Fließpapier abgenommen; nun schlägt man zwei Eierweiß zu Schaum, rührt es zu der Sulze, kehrt einen Stuhl um, bindet an die vier Füße eine Serviette und läßt das Schelee durchlaufen. Dann wird der Karpfe auf die Schüssel gelegt, worauf man ihn zur Tafel gibt, gießt die Hälfte der Sulze auf die Schüssel, legt, wenn sie gestanden ist, ausgebrochene Krebsschwänze um den Fisch, und von hart gesottenen Eiern ausgeschnittene Figuren: Sterne, Halbmonde ꝛc. und von blachirten Citronen etliche Scheiben, dann wird wieder Schelee darauf gegossen. Wenn dieses gestanden und das Schelee fest ist, wird der Karpfe zur Tafel gegeben.

310. Fricassirter Karpfe mit Trüffeln und Morgeln.

Wenn der Karpfe abgeschuppt ist, wird der Kopf ganz abgeschnitten und mit dem Eingeweide mit Essig, etwas Wasser und Salz abgesotten. Das Fleisch von dem noch übrigen Karpfen wird abgelöset und in Streifen geschnitten, mit Salz bestreut, dann in Butter gedämpft. Mit Wein und Fleischbrühe werden in einem Casserol von Sand gereinigte Morgeln und Trüffeln auf Kohlen gestellt, diese mit Muscatenblüthe und Ingber bestreut und weich gekocht. Dann wird ein Rührlöffelvoll Mehl in Butter ein we-

nig geröstet, mit der Trüffelsose angerührt und aufgekocht. Bei dem Anrichten wird der Fisch in die Mitte gestellt und ihm ein Fischklößlein oder auch nur eine Citronenscheibe ins Maul gegeben. Das Fischfleisch nebst Trüffeln und Morgeln wird herum geordnet, der Fisch zugedeckt, daß er noch anzieht, und dann aufgetragen.

311. Cabliau zuzurichten.

Das, was man zu kochen gesonnen ist, wird 24 Stunden in's Regen- oder Flußwasser gelegt, damit der Fisch ausgewässert wird; dann setzt man ihn mit weichem Wasser und einer Handvoll Petersilienkraut zum Feuer, läßt ihn aber nicht sieden, sondern nur so lange stehen, bis er anfangen will, zu sieden. Unterdessen wird die Sose folgendermassen zubereitet: Auf acht Personen rechnet man ein Viertelpfund Butter, dämpft in einem Fußhafen eine Handvoll feingewiegte Schalottenzwiebeln, etwas Petersilienkraut, und, wer den Geschmack leiden kann, ein wenig Knoblauch, streuet auch einen Rührlöffel voll Mehl oder gesiebtes Semmelmehl zu den Zwiebeln, läßt es anziehen und füllt es dann mit süßem Rahm, oder mit Fleischbrühe auf. Zu der Rahmsose wird Muscatenblüthe und Ingber genommen, zur Fleischbrühe gehackte Sardellen und Muscatenblüthe. Der Cabliau wird auf eine Schüssel angerichtet, die Sose darüber gegossen, zugedeckt und auf Kohlen aufgekocht.

312. Laberdan in einer Soſe.

Wenn der Laberdan gewässert ist, wird er mit kaltem Regen- oder Flußwasser zugesetzt, und sobald er zu sieden anfängt, vom Feuer so lange entfernt, bis die Soſe fertig ist. Zu dieſer nimmt man vier Loth gewaschene Sardellen, oder statt diesen einen halben Hering, dann eine große Zwiebel und etwas Peterſilienkraut, hackt diese drei Stücke klein, röstet einen Rührlöffelvoll Mehl in Butter nur so lange, bis die Butter zu schäumen anfängt, dämpft das Gehackte darinnen, rührt es dann mit einem Schöpflöffelvoll guter Fleisch- oder Erbsenbrühe an, thut Salz, ein wenig Muscatenblüthe und Ingber hinein, nimmt den Laberdan, legt ihn in die Soſe und läßt ihn ein Paar Minuten mit aufkochen, so ist er fertig. Er darf nicht viel Soſe haben. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern mit Citronensaft abgezogen und an die Soſe gerührt.

313. Frischer Lachs.

Man wäscht ihn mit Essig und läßt ihn so eine halbe Stunde liegen; dann vermischt man Pfeffer, Salz und Muscatenblüthe durch einander, bestreuet den Lachs, der in zwei oder drei Fingersdicke Stücklein geschnitten wird, auf beiden Seiten, und läßt sie langsam braten. Das noch übrig gebliebene vermengte Gewürz und etwas Semmelmehl, nebst fein geschnittenen Sal-

bei-

beiblättern, wird auf die Fischstücke gestreuet. Wenn es Farbe hat, wird ein wenig Wein und Essig auf Citronenschaalen und Saft daran gegeben. Die Soſe muß ganz kurz seyn, und wird, wenn er ausgebraten ist, zu Tische gegeben.

314. Gesalzener Lachs zu sieden.

Man wässert ihn zwei Tage in Regen- oder Flußwasser, damit das Salz ausgezogen wird, gibt ihm alle Tage zweimal frisches Wasser, schuppt und schneidet ihn zu dünnen Stücken, stellt ihn mit kaltem weichen Wasser so lange zum Feuer, bis der Fisch zu sieden anfängt. Alsdann wird er zurück gestellt, das Wasser ab und gute Fleischbrühe daran gegossen. Man thut ein gutes Stück Butter, Pfeffer, Ingber, Muscatenblüthe und eine kleine Handvoll geriebenes, durchgesiebtes Milchbrod hinein, läßt es zusammen aufkochen, legt den Fisch in Ordnung auf die Schüssel, gibt die Soſe darüber und bestreuet den Lachs mit gebackenem Petersilienkraut.

315. Einen Salm zu sieden.

Dieser wird mit zwei Theilen Wein, einem Theil Essig und einem Theil Wasser, einer Handvoll Salz, etlichen Lorbeerblättern, ein Paar Zwiebeln, einer halben Citrone, einem Büschel Gewürzkräutern und einigen zerquetschten Wachholderbeeren gesotten, der Salm aber nicht eher hineingethan, bis Wein und Wasser eine halbe

Viertelstunde gesotten hat; dann wird der Fisch hineingelegt und so lange wie ein Paar harte Eier gesotten, denn wenn er lange siedet, wird er hart. Auf diese Art gibt man den Salm warm zu Tische; wird er aber kalt mit Essig und Oel gegeben, so kann man ihn in dieser Sose acht Tage erhalten. Man kann auch, wenn der Fisch auf die vorgeschriebene Art gekocht ist, eine Buttersose mit Sardellen oder Kapern, wie bei den Hechten oder Forellen beschrieben ist, darüber geben.

316. Salm zu braten.

Es werden nach Belieben Stücklein geschnitten, solche eine halbe Stunde eingesalzen, gepfeffert und mit breiten Salbeiblättern umwunden, dann auf einem stark mit Butter bestrichenen Rost gebraten. Während dem Braten muß der Fisch mit zergangener Butter bestrichen werden, damit er saftig bleibt. In einem flachen Fußhafen kann der Salm auch recht schön gebraten werden. Bei dem Anrichten wird der Faden abgenommen und mit Essig und Oel auf den Tisch gegeben. Holbeer- oder Roseneſſig ist der beste dazu.

317. Salm zu grilliren.

Von einem übrig gebliebenen Salm werden kleine Stücke geschnitten, diese mit Butter bestrichen, mit Salz, Pfeffer und Semmelmehl be-

streut und auf dem Rost grillirt. Sobald die Stücke zu gößen anfangen, sind sie fertig.

318. Salm zu mariniren.

Er wird wie zum braten in Stücke geschnitten, nur daß er über Nacht eingesalzen und aus dem Salz mit einem Tuch rein abgetrocknet werden muß; dann wird er erst mit Salbeiblättern umbunden, auf dem Rost mit Provenceröl gebraten, und, wenn er kalt ist, wie der Aal behandelt.

319. Den Salm zu räuchern.

Er wird drei Tage nur mit gewöhnlichem Küchensalz eingesalzen, dann mit einem Tuch gut abgetrocknet, mit dünnem Papier umwickelt, mit einem starken Faden durchgezogen und in den Rauch gehängt. So groß der Salm ist, eben so groß schneidet man zwei Fingersdicke Stücke.

320. Schleyen zu sieden.

Die Schleyen werden am Bauche aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, die Fische recht mit Salz abgerieben, dann mit siedendem Wasser begossen, damit der Schleim davon kommt. Alsdann wäscht man die Fische aus kaltem Wasser; wenn sie rein sind, werden sie in Essig gelegt und in drei Theilen Essig und einem Theil Wasser mit gehörigem Salz gesotten. Wenn sie vom Feuer kommen, werden sie mit kaltem Wasser be-

sprengt und mit einem Papier zugedeckt, damit der Dampf nicht davon geht. Nun kann man die Schleyen in einer Serviette trocken auf den Tisch geben, mit Kräutereſſig und Oel, oder nach Belieben eine Soſe von Sardellen oder Kapern darüber geben. Gebacken werden sie nie.

321. Schleyen mit Speck und Zwiebeln.

Wenn die Schleyen zum Kochen hergerichtet sind, werden sie in Salzwasser mit etlichen Zwiebeln gesotten. Unterdessen röstet man ziemlich viel Zwiebeln in Speck und auch das Mehl darinnen ganz dunkelgelb, rührt dieses mit Essig, Fisch- und Fleischbrühe an, thut Ingber, Pfeffer und ein wenig gestoßene Nelken oder Kräuterpulver hinein, läßt die Fische aufkochen und gibt sie zu Tische.

322. Stockfische auf norwegische Art zuzurichten.

In Norwegen wird der getrocknete Stockfisch nicht geschlagen, sondern sechs Tage in Regen- oder sonst recht weiches Wasser gelegt, alle Tage das Wasser abgegossen und wieder frisches daran gegeben. Vor dem Kochen wird der Stockfisch in Stücke, ohngefehr einer Hand groß, geschnitten und nur eine Viertelstunde in siedendes Wasser gelegt. Auf diese Art zugerichtet, quillt er auf und wird so weiß und zart wie Cabliau.

323. Stockfisch weiß und zart zuzurichten.

Man bindet eine Handvoll Kalk in ein Tüchlein, und klopft es in einen Eimer voll Regenwasser, bis sich der Kalk aufgelöset hat und das Wasser ganz weiß aussiehet. In dieses Wasser legt man den Stockfisch und läßt ihn bei warmem Wetter eine Nacht und einen halben Tag liegen. Im Winter oder bei sonst kühlem Wetter einen Tag und zwei Nächte. Morgens nimmt man den Stockfisch aus dem Wasser, schneidet das Gelbe und den Bauchrand sauber ab, gießt auf die Aussenseite heißes Wasser und schuppt die Schuppen ab. Dann wird der Fisch in Regen- oder Flußwasser gelegt, welches aber alle zwei Stunden ab- und frisches daran gegossen werden muß, bis das Wasser nicht mehr weiß, sondern hell und klar aussieht; dann wird er, wie nachstehend gezeigt werden wird, gekocht.

324. Stockfische zu kochen.

Man setzt den gewässerten Stockfisch mit kaltem weichen Wasser zum Feuer, läßt ihn dabei stehen, bis er anfangen will, zu sieden. Alsdann wird er herausgethan und auf eine flache Schüssel gelegt, daß die Haut und die Gräten ausgesucht werden können. Dann schneidet man auf eine ächte Porzellan- oder zinnerne Schüssel ein Stück Butter, thut nach Proportion des Fisches gesiebtes Semmelmehl, dann eine Lage Fisch, auf diese wieder Butter, gestoßene Muscaten-

blüthe und Ingber, dann wieder Fisch, eine Theetassevoll Fisch- und einen Schöpflöffelvoll kräftige Fleischbrühe — an Fasttagen aber Erbsenbrühe oder Wasser — dazu gegossen; dann läßt man ihn auf der Kohlpfanne eine Viertelstunde kochen. Ehe man den Fisch zu Tische gibt; wird er gesalzen, denn er wird, wenn man ihn früher salzt, nicht weich. Zuletzt wird ein guter Theil Zwiebeln schön gelb geröstet, der Stockfisch damit geschmalzen und sogleich aufgetragen.

325. Stockfische in einer Rahmsose.

Wenn der Stockfisch, wie gezeigt worden, hergerichtet ist und die Gräten ausgesucht sind, hackt man eine große Zwiebel ganz klein, läßt in einem Fußhafen einen Rührlöffel voll feines Mehl mit einem Stück Butter anziehen, dämpft die gehackten Zwiebeln mit darinnen, rührt einen Schoppen gesottenen süßen Rahm, Muscatenblüthe und Ingber daran, und läßt den Fisch nur wenig einkochen. Bei dem Anrichten werden zwei oder drei Eierdottern an den Rahm gerührt und nach Belieben gesalzen.

326. Gebackener Stockfisch.

Zum Backen wird er nur gewässert und ungesotten genommen. Man nimmt nur schmale Stücklein, trocknet sie mit einem Tuch ab, bindet sie mit Faden, daß sie nicht zerfallen, und kehrt sie in mit Salz, Semmelmehl und Pfeffer-

vermengtem schönen Mehl um, bäckt die Stücklein in heißem Schmalz, läßt sie auf Brod ablaufen und gibt es an Fasttagen zu sauerm Kraut.

327. Platteise zu wässern und zu kochen.

Man legt die Platteise zehn bis zwölf Stunden lang in Lauge, gießt die Lauge ab und weiches Wasser daran; läßt sie in diesem Wasser drei bis vier Tage liegen, gießt aber jeden Tag das Wasser ab und frisches daran. Wenn man sie kochen will, werden die Flossen abgeschnitten und die Fische eine halbe Viertelstunde in Wasser mit ein wenig Salz gesotten. Alsdann werden sie abgegossen und folgende Sose dazu gemacht: Eine Handvoll geklaubtes, rein gewaschenes Petersilienkraut wird fein gehackt, etliche Rührlöffel voll Mehl werden in Butter nur wenig geröstet und das gehackte Petersilienkraut darinnen mitgedämpft; dann rührt man es mit Fleisch- oder durchgetriebener Erbsenbrühe an, thut so viel Brühe dazu, als man, den Fisch zu kochen, nöthig hat, und würzt sie mit gestoßener Muscatenblüthe und Ingber. Wenn die Sose ein wenig gekocht hat, wird der Fisch hineingelegt und eine Viertelstunde darinnen gekocht. Wenn die Erbsen blos mit Wasser gekocht sind, muß noch ein Stück Butter darinnen gekocht werden. Diese Art Fische darf man nicht zu lange kochen lassen, sie werden gerne hart; man darf sie auch, wie den Stockfisch, bei dem Zusetzen nicht sal-

zen. Man kann die Plattfische auch nur im Wasser, das ein wenig gesalzen ist, absieden, dann abgießen, die Gräten davon thun, auf eine Schüssel anrichten und mit gerösteten Zwiebeln und Semmelmehl schmelzen; dann muß man aber auch das Salz mit rösten, und die Platteise dann mit gebackenem Petersilienkraut bestreuen und zu Tische geben.

328. Picklinge zu braten.

Man schneidet ihnen die Köpfe ab, zieht die Haut, wie bei den Heringen, herunter, läßt sie ganz oder reißt sie in der Mitte, der Länge nach, von einander und bratet sie in einem flachen Fußhafen in Butter so lange, bis sie auf beiden Seiten gelb sind, denn sie werden hart, wenn sie zu lange braten. Unterdessen wird ein Eßlöffelvoll feines Mehl ein wenig gesalzen, mit drei Eiern angerührt und die Hälfte davon mit im Amulett gebacken; dann werden die gebratenen Picklinge auf das Amulett gelegt, die andere Hälfte wird darüber gegossen, und, wenn es Farbe hat, gleich aufgetragen.

329. Picklinge in Oel zu braten.

Wenn den Picklingen der Kopf abgeschnitten und die Haut abgezogen worden ist, wird von starkem Papier der Form wie eine Bratpfanne geheftet, in diesen gutes ächtes Provencerӧl gegossen, die Picklinge hinein gelegt und auf dem

Rost gebraten. Wenn man sie zu Tische gibt, wird Citronensaft darauf gedrückt.

330. Weißfische zu sieden.

Die Fische werden geschuppt und am Bauche aufgeschnitten, die Galle und das Eingeweide ausgenommen, dann rein gewaschen und in Essig und Wasser zu gleichen Theilen gesotten, gehöriges Salz, ein wenig gestoßener Pfeffer und Ingber dazu gethan. Wenn die Fische hinlänglich gesotten haben, werden sie auf eine Schüssel gelegt und mit in Schmalz geröfteten Zwiebeln gut geschmelzt. Es wird auch ein wenig Fischbrühe daran gegossen und sogleich aufgetragen.

331. Marinirte Weißfische.

Wenn die Fische zum Kochen hergerichtet sind, werden sie eingesalzen, und man läßt sie einige Stunden in Salzwasser liegen; dann werden sie mit einem Tuch abgetrocknet und in Oel gelb gebacken. Alsdann bleiben sie liegen bis sie kalt sind, und folgende Marinade gemacht: Man nimmt einen guten Theil unzeitige Trauben oder Stachelbeere, siedet sie in zwei Theilen Wasser und einem Theil Essig, stößt einen kleinen Eßlöffelvoll gedörrten Fenchel und etliche Zehen Knoblauch im Mörsner, läßt beides mitsieden, zwingt die Soße durch ein Tuch, thut noch eine Handvoll Beere hinein, wie auch von dem Oel, dar-

innen die Fische gebacken worden sind, läßt es so lange sieden, bis die Beere etwas weich werden, sie müssen aber ganz bleiben. Dann wird die Soße vom Feuer genommen, und, wenn sie kalt ist, über die Fische gegossen. Man setzt das Gefäß in den Keller und speiset davon nach Belieben.

332. Eine gute Speise von Heringen.

Die Heringe werden geschuppt, gewaschen und drei Tage in süße Milch gelegt. Die Milch muß aber alle Tage ab- und frische daran gegossen werden; dann werden sie in frischem Wasser wieder abgewaschen und in Stücken aufgeschnitten. Der Roggen oder die Milch wird herausgenommen, dagegen geschnittene Citronenschaalen und hartgesottene, dann wieder klein gehackte Eierdottern, mit etwas Butter vermischt, in die Heringe gefüllt. Eine flache Schüssel wird dick mit Butter bestrichen, gesiebtes Semmelmehl darauf gestreut und gestoßene Muscatblüthe, dann die Heringe darauf gelegt und diese wieder mit Butter bestrichen. Alsdann läßt man sie zugedeckt auf der Kohlpfanne aufkochen.

333. Heringe zu mariniren.

Schöne Heringe werden zwei Tage gewässert, an den Schwänzen aufgehängt und recht ausgetrocknet, dann auf dem Rost mit Provenceröl gebraten. Wenn sie wieder kalt sind, werden

sie in ein breites Gefäß gelegt, damit sie nach der Länge darin liegen können. Die Heringe werden alsdann mit der nämlichen Zubehör marinirt, wie der Aal. Sie halten sich in dieser Marinade ein ganzes Jahr.

334. Gebratene Heringe.

Die Heringe werden wie diese zum mariniren hergerichtet. Wenn sie getrocknet sind, wird ein Rost warm gemacht, mit Butter bestrichen und die Heringe darauf gebraten.

K r e b s e.

335. Krebse zu sieden.

Wenn die Krebse gesotten gespeist werden, siedet man sie auf folgende Art: Man hängt in einer mößingenen Pfanne so viel Wasser über das Feuer, als man für hinreichend hält, daß das Wasser nur ein wenig über die Krebse geht; dazu thut man auf 25 bis 30 große Krebse eine starke Handvoll Salz, zehn ganze Pfefferkörner, ein halbes Trinkglas voll Weinessig, einer welschen Nuß groß Butter und eine Handvoll zusammen gebundenes Petersilienkraut; dieses läßt man eine halbe Viertelstunde zusammen sieden, wäscht die Krebse und thut sie in die siedende

Brühe, verschäumet sie und läßt sie eine Viertelstunde kochen, so sind sie fertig.

Auch werden die Krebse vielfältig nur mit Salz und Kümmel gesotten; dann nimmt man auf 25 Krebse eine halbe Handvoll Kümmel und ein wenig Butter, welche den Krebsen Glanz gibt. Bei dem Anrichten wird Petersilienkraut darauf gestreuet.

336. Ragout von Krebsen.

Man läßt hiezu die Krebse in zwei Theilen Essig und einem Theil Wasser, Salz und ganzem weissen Pfeffer sieden, bricht ihnen dann die Scheeren und Schwänze aus, dämpft diese in Butter, thut gestoßene Muscatenblüthe und fein geschnittenen Basilicum hinein, und gesiebtes Semmelmehl so viel nöthig ist; läßt es auf gelindem Kohlfeuer dämpfen, gießt ein Paar Theetassen voll gute Fleischbrühe daran, schneidet von Sand gereinigte Morgeln und blagirte Kalbsbriese dazu, läßt es noch zusammen aufkochen und gibt es zu Tische.

337. Gefüllte Krebse mit Ausbrecherbsen.

Die Erbsen werden von den Schoten ausgebrochen, und in Butter mit fein gehacktem Petersilienkraut weich gedämpft; dann wird Krebs- oder Fleischbrühe daran gegossen, ein wenig Mehl in Butter daran geröstet, ein wenig Muscatenblüthe und Ingber dazu gethan und mit einan-

der wohl ausgekocht. Unterdessen macht man die Schaalen von den Krebsen ab, schneidet die Füße neben weg, schälet die Scheeren und Schwänze ab, doch so, daß die Scheeren und auch der untere Theil samt den Schwänzen an einander bleiben. Das Unreine neben am Gerippe muß sauber weggeputzt und der Magen weggethan werden. Die Schaalen werden mit folgender Fülle gefüllet: Man rührt, nach Proportion der Krebse, Krebsbutter mit einem ganzen Ei und zwei Eierdottern ab — dieses ist zu 15 großen Krebsen — rührt eine Handvoll Semmelmehl nebst Salz und Muscatenblüthe dazu, füllt es in die Krebsschaalen, überstreicht die Schaalen mit verkleppertem Ei und bäckt sie aus heißem Schmalz. Die gekochten Erbsen werden auf die Schüssel angerichtet und die geschälten Krebse darauf, auf jeden eine gebackene Schaale, und so heiß auf den Tisch gegeben.

338. Raviolen von Krebsen.

Von 20 Stück abgesottenen Krebsen werden die Scheeren und Schwänze ausgebrochen, das Uebrige von den Krebsen wird gestoßen und in Butter geröstet, dann mit Fleischbrühe gesotten und durch ein Haarsieb gepreßt. Das Krebsfleisch wird fein gehackt, mit einer Handvoll Semmelmehl vermengt, etwas fein geschnittene Citronenschaale, ein wenig Muscatenblüthe und Salz dazu gethan und mit drei Eiern angerührt. Alsdann wird ein ordinairer Nudelteig von fei-

nem Mehl und Eiern gemacht, doch nicht ganz so fest, und die Plätze nicht größer als ein kleiner Teller. Auf diese Plätze wird die Krebsfülle gestrichen, ein jedes Plätzlein zusammengerollt, ein Faden umgewickelt und im heißen Schmalz gebacken. Wenn die Raviolen gebacken sind, wird der Faden abgenommen und das Gebackene auf die Schüssel gelegt, wo sie mit zu Tische gegeben werden. Von der durchgetriebenen Krebsbrühe wird der Butter abgenommen, ein Rührlöffelvoll Mehl darinnen ganz hellgelb geröstet und mit Krebsbrühe angerührt, etwas Muscatenblüthe hineingethan, nebst Salz, wenn es fehlen sollte. Wenn die Brühe gekocht hat, wird sie über die Raviolen gegossen und diese auf Kohlenfeuer noch eine halbe Stunde gekocht und dann aufgetragen.

Frösche und Austern.

339. Frösche zu fricassiren.

Den Fröschen werden die beiden Hinterschenkel abgeschnitten, die Haut davon abzogen, dann gewaschen und gesalzen. In einem flachen Fußhafen wird Wasser heiß gemacht, die Froschschenkel und gehackte Schalotten darinnen gedämpft, mit Pfeffer, Nelken, Muscatenblüthe und einer Theetassevoll Bouillon, nebst einem Löffelvoll Weineßig gekocht. Bei dem Anrichten werden drei Eierdottern mit Citronensaft abgezogen, die Soße damit legirt und zu Tische gegeben.

340. Fröschschenkel zu braten.

Wenn den Fröschen die Haut abgezogen ist, werden die hintern Schenkel abgeschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann an einem Vogelspieß gesteckt, mit heißer Butter begossen und auf Kohlen schön rösch gebraten. Ehe man sie zu Tische gibt, wird Citronensaft darauf gedrückt und mit Citronen auf den Tisch gegeben.

341. Fröschschenkel zu backen.

Wenn die Frösche zum kochen hergerichtet sind, werden sie gewaschen und eingesalzen, dann wird schönes Mehl und Semmelmehl vermengt, die Fröschschenkel darinnen umgekehrt und aus

heißgemachtem Schmalze schön gelb gebacken. Sie können auch aus gebrühtem Teig, oder aus Eierschnee mit vermischten Eierdottern, dann mit Semmelmehl und Salz überstreuet, aus Schmalz gebacken werden.

342. Austern in Soſe.

Man putzt die Austern aussen mit einem Tuche ab, sticht mit einem spitzigen Messer die Schaalen von einander; man muß aber auf das Seewasser Acht haben. Nun löst man die Austern mit einem Messer in der Schaale ab, thut die schwarze Haut davon und legt sie in die untere tiefe Schaale zu ihrer eigenen Brühe, dämpft in einem flachen Fußhafen etliche Champignons in Butter, gießt dann ein wenig gute Fleischbrühe daran und thut gestoßene Muscatenblüthe hinein. Wenn die Champignons gekocht sind, macht man sie mit Cully dick, legt die Austern in ihre Brühe hinein und läßt sie darinnen heiß werden, so sind sie fertig.

343. Gebratene Austern.

Wenn die Austern geöffnet und geputzt worden sind, legt man sie in die tiefere untere Schaale zu dem Seewasser, thut dann in jede Schaale ein Löffelein voll zergangene Butter, ein wenig Muscatenblüthe und Semmelmehl, setzet die Austern auf einem Rost auf Kohlenfeuer, und läßt sie so lange stehen, bis sie anfangen zu sieden und die Schaale aussen herum gelb werden will;

drückt

drückt alsdann an jede Auster Citronensaft, setzt sie auf eine Schüssel und trägt sie auf.

344. Gute Krebsaustern.

Man macht lebendige Krebse auf, löset die Scheeren und Schwänze heraus, nimmt tiefe untere Austernschaalen, legt in jede ein Krebsschwänzlein auf große Scheeren, salzt und pfeffert sie, thut in jede Schaale, wie bei den rechten Austern, ein Löffelein zergangene Butter, gestoßene Muscatenblühe und Semmelmehl, stellt die Schaalen auf einen Rost auf Kohlenfeuer, läßt sie eine halbe Viertelstunde braten, setzt sie mit samt der Schaale auf eine Schüssel, drückt in jede Schaale Citronensaft und trägt sie gleich auf den Tisch.

Statt den Krebsen nimmt man auch die Milch von einem Karpfen, aber roh, und drückt Limoniensaft darauf.

Schnecken.

345. Schnecken zuzurichten.

Wenn man 25 Schnecken sieden will, gießt man siedendes Wasser in eine Pfanne, thut eine kleine Handvoll Salz und eben so viel gesiebte Asche, nebst den Schnecken, hinein, und läßt sie so lange sieden, bis sich der Deckel öffnet. Dann gießt man sie ab, ziehet die Schnecke mit einer Gabel oder Spicknadel aus ihrem Gehäuse, ziehet die schwarze Haut davon ab, schneidet das Harte vornen am Kopfe und den Schwanz weg, reibet das Uebrige mit Salz, und wäscht sie so lange aus warmem Wasser, bis der Schleim ganz davon weg ist. Dann nimmt man vier Loth Butter, dämpft etliche gewässerte, klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Citronenschaalen und Peterfilienkraut; thut Semmelmehl, gestoßene Muscatenblüthe und Salz dazu; rührt das Gedämpfte mit einem Schöpflöffelvoll Fleischbrühe oder Wasser an; thut die Schnecken hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.

346. Schnecken in Majoransose.

Wenn die Schnecken, wie oben gesagt, hergerichtet sind, nimmt man zu 25 Stück eines Hühnereies groß Butter, röstet einen Eßlöffelvoll Mehl darinnen weißgelb, rührt es mit guter Fleischbrühe an, thut Muscatenblüthe und ge-

stoßenen Ingber, gehöriges Salz und feingeriebenen Majoran hinein, und läßt die Schnecken eine Viertelstunde darin kochen.

347. Schnecken in saurer Rahmsoſe.

Man dämpft die geputzten Schnecken in einem Stücklein Butter, quirlt unterdessen einen Schoppen sauern Rahm, rührt etwas klare Fleischbrühe daran, legt zwei ganze Lorbeerblätter dazu, schneidet einen Eßlöffelvoll Kapern und Citronenschaalen fein, thut ein wenig Pfeffer und eine ganze Zwiebel dazu, läßt es samt den Schnecken eine Viertelstunde kochen und gibt es zu Tische. Nach Belieben kann man auch zwei Eierdottern bei dem Anrichten daran rühren.

348. Gebratene Schnecken.

Wenn die Schnecken, wie schon gesagt, gesotten, gereinigt und geputzt sind, werden die Gehäuse mit Eßig und Wasser abgewaschen, mit Salz abgerieben und wieder aus frischem Wasser gewaschen. Alsdann läßt man sie in einem Seiher ablaufen und bereitet folgende Farce (Fülle): Zu 25 Stück rührt man sechs Loth Butter recht leicht; sechs Loth Sardellen werden gewässert, ausgegrätet, fein gehackt und nebst den feingeschnittenen Schaalen einer halben Citrone zu dem Butter gerührt. Auch rührt man ein wenig gestoßene Muscatenblüthe gut durcheinander, thut von dem Gerührten in jedes Häuslein

einen guten Kaffeelöffelvoll, die Schnecke darauf und dann wieder von dem Gerührten, streicht es mit einem Messer gleich und streuet ein wenig Semmelmehl darauf. Wenn die Schnecken alle gefüllt sind, werden sie dicht an einander auf ein Blech gesetzt und im Bratofen gebraten. In einer Viertelstunde sind sie fertig.

349. Schnecken in Oel.

Wenn die Schnecken geputzt und gereinigt sind, gießt man in einen Fußhafen oder sonst beliebiges Geschirr gute Fleischbrühe und ein Trinkglas voll Wein, würzt es mit Cardomomen, Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz, läßt es mit den Schnecken eine halbe Viertelstunde auf Kohlenfeuer kochen, röstet zwei feingeschnittene Schalottenzwiebeln und ein wenig Mehl in Oel, rührt das Geröstete mit der Schneckensose an, drückt den Saft von einer halben Citrone dazu, nebst etlichen geschnittenen Citronenschaalen, läßt es noch eine halbe Viertelstunde zusammen kochen, gießt zwei Eßlöffelvoll Provenceröl daran und trägt es auf. Mit Knoblauch werden die Schnecken eben so, wie mit Schalottenzwiebeln, gekocht; auch mit Oel in ihrem Gehäuse auf dem Rost gebraten.

350. Raviolen von Schnecken.

Wenn die Schnecken geputzt und weich gesotten sind, werden sie klein gehackt; dann wird

Weißbrod in Milch eingeweicht, und, wenn es weich ist, fest ausgedrückt und mit etwas kleingehacktem Petersilienkraut in Butter gedämpft; dann die gehackten Schnecken und das Gedämpfte mit Salz und Muscatenblüthe gewürzet und mit Eiern angerichtet. Diese Fülle wird auf gebackene Amuletten gestrichen, zusammen gerollt und in einer Schneckenbrühe auf Kohlen aufgekocht.

Verschiedene Arten von Fleischspeisen und Geflügel in Brühen.

351. Eingemachtes Kalbfleisch auf gemeine Art.

Man hackt das Kalbfleisch nach beliebiger Größe; auf eine Person rechnet man ein halbes Pfund Fleisch. Wenn nun das Fleisch gehackt ist, wird es gewaschen und in einem Fußhafen mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt, dieses erhält das Fleisch schön weiß; man gießt nur so viel Wasser daran, daß es im Geschirr so hoch als das Fleisch geht, salzt es, thut sogleich eine große Zwiebel und ein Paar Lorbeerblätter dazu; der Fußhafen wird mit einer passenden Stürze zugedeckt. Wenn das Fleisch zu sieden angefangen hat, muß es fleißig abgeschäumt werden; ist

dieses geschehen, so gießt man ein Glasvoll Kräuteressig, und, wenn man ihn hat, ein Trinkglasvoll Wein an das Fleisch; ist man mit Kräuteressig nicht versehen, so nimmt man ordinären Weinessig und Gewürzkräuter, welche, nebst dem Kräuterpulver, zu Anfang des Kochbuchs beschrieben wurden. Dann thut man auch geschnittene Citronenschaalen und Scheiben hinein, läßt es eine gute halbe Stunde kochen, und röstet in Butter oder heißem Schmalz zu einem Pfund Fleisch einen Rührlöffelvoll Mehl weißgelb, rührt es mit der Fleischbrühe an, und läßt es zusammen kochen, bis das Fleisch weich genug ist. Sollte die Soße nicht dick genug seyn, so wird etwas Semmelmehl daran gestreut; wenn es noch einmal aufgekocht hat, so wird es angerichtet.

352. Gedämpftes Kalbfleisch.

Man schneidet das Kalbfleisch in beliebige Stücklein; sodann stellt man es, wenn es gewaschen ist, in einem Hafen mit weichem kalten Wasser zum Feuer. Wenn es siedet und wohl verschäumt ist, wird das Fleisch aus dem Wasser genommen, auf einen Durchschlag gelegt, daß es abläuft, dann mit Mehl und Salz eingerieben und in einem Fußhafen in zergangener Butter oder heißem Schmalz gedämpft, bis es Farbe bekommt, eine halbe Handvoll fein gehackte Schalottenzwiebeln oder andere kleingeschnittene Zwiebeln werden sogleich mit dem Fleisch gedämpft. Dann wird ein großer Schöpflöffelvoll Fleisch-

brühe, oder wenn diese mangelt, so viel siedendes Wasser, ein Glas Wein oder Weinessig an das Fleisch gegossen, geschnittene Citronenschaale und Saft, gestoßene Muscatblüthe und ein Eßlöffelvoll geschnittene Kapern dazu gethan; mit diesem allen läßt man das Fleisch kochen, bis es weich ist. Wenn das Fleisch aufgetragen wird, streut man geschnittene Citronenschaale darauf.

353. Kalbfleisch mit Trüffeln, Morcheln und Champignons.

Das Kalbfleisch wird wie das Gedämpfte behandelt und zum Feuer gestellt; wenn es in Butter oder Schmalz gedämpft hat, wird ein Löffelvoll Fleischbrühe daran gegossen, ein Paar Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel, mit Gewürznägelein besteckt, und einige ganze weisse Pfefferkörner dazu gethan; mit diesen läßt man das Fleisch kochen, bis es beinahe weich genug ist. Dann werden die gereinigten Trüffeln, welche zuvor mit den Morcheln in Wein gesotten worden, mit dem Wein, nebst ein Paar Eßlöffelvoll eingemachter oder eine Handvoll frische Champignons auch dazu gethan; man läßt es eine halbe Stunde kochen, und streuet bei dem Anrichten fein geschnittene Citronenschaalen darauf.

354. Kalbfleisch mit Sardellen.

Das Kalbfleisch wird in Stücklein zu beliebiger Größe geschnitten, rein gewaschen und in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde gesotten;

dann wird das Fleisch in einen Fußhafen gelegt, zu zwei Pfund Fleisch vier Loth Butter und vier bis sechs Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, die Schaale und der Saft einer halben Citrone und etwas gestossene Muskatenblüthe dazugethan, nebst einem Schöpflöffelvoll von der Brühe, worinnen das Fleisch gesotten worden ist, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Dieses Gerichte darf nur wenig Brühe haben; wenn das Fleisch weich ist, wird es angerichtet.

355. Ein weisses Fricassee von Kalbfleisch.

Das Fleisch von der Brust oder dem dicken Hürücken ist das beste hiezu. Dieses wird zu kleinen Stücken geschnitten und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt, daß es zu sieden anfängt und verschäumt; dann wird es auf einen Durchschlag gelegt, und, wenn es kalt ist, mit Mehl eingerieben. Unterdessen wird eine kleingeschnittene Zwiebel oder Schalottenzwiebel in Butter weich gedämpft, so viel man mit drei Fingern fassen kann, wird Mehl hinein gestreut; wenn dieses ein wenig angezogen hat, wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein Glasvoll Wein daran gegossen; dann wird das Fleisch hinein gelegt und zugedeckt gekocht. Wenn es eine Viertelstunde gekocht hat, wird eine geschnittene Citronenschaale und Scheiben und ein wenig Muscatenblüthe dazu gethan; sollte es an Salz fehlen, so wird noch ein wenig nachgesalzen. Bei dem Anrichten wird

die Soſe mit ein Paar Eierdottern legirt und aufgetragen.

356. Rolletten oder gewickeltes Kalbfleiſch.

Von einem Kalbsſchlegel werden dünne, drei Finger breite und noch einmal ſo lange Stücke geſchnitten; man klopft ſie, mit einem zum Fleiſchklopfen gehörigem Holze oder mit einem Meſſerrücken, mürbe, und wäſcht ſolche. Wenn es wieder abgetrocknet iſt, werden die Fleiſchplatten mit zergangener Butter beſtrichen; dann hackt oder ſchabt man friſchen Speck, vermengt ihn mit Salz, Pfeffer und einem Theelöffelvoll Kräuterpulver, wenn dieſes nicht vorhanden iſt, einigen Stängelein geriebenen Baſilicum und Thymian, oder auch geſtoſſenen Nelken und Citronenſchaalen. Wenn dieſes wohl vermengt iſt, wird es Meſſerrücken dick auf das Fleiſch geſtrichen, die Platten zuſammen gerollt und entweder mit Faden umwickelt oder mit einem ſpitzigen Hölzlein zugeſteckt. Dann wird mit dünnen Speckſcheiben der Boden eines Fußhafens belegt, die Rolletten hinein, eine an die andere, gelegt, und ſo läßt man ſie zugedeckt dämpfen, bis ſie Farbe bekommen und mürbe werden; dann werden die Rolletten mit einer Gabel heraus genommen und Mehl in das Fett geſtreut. Wenn dieſes angezogen hat, wird ein Glas Wein und eben ſo viel Fleiſchbrühe daran gegoſſen. Wenn ſich das angeſetzte losgekocht hat, wird die Soſe durchgetrie-

ben und mit Citronenschaale und Saft, auch Muscatenblüthe verbessert. Dann werden die Rolletten wieder in den Fußhafen gelegt, mitgekocht und dann zur Tafel gegeben.

357. Rolletten auf andere Art, gefüllt.

Das Fleisch wird wie bei den erst beschriebenen Rolletten behandelt; die Fülle ist folgende: Man nimmt das Fleisch, das von den Fleischplatten übrig bleibt, hackt solches mit frischem Nierenfett recht klein; hackt auch in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes, weisses Brod, noch einmal mit dem Fleisch und Fett durch, thut geschnittene Citronenschaale, Salz und Muscatenblüthe daran, und zwei auf dem Feuer gerührte Eier, welche auch mitgehackt werden. Dann wird die Fülle mit zwei frischen Eiern angerührt, auf das geklopfte Ei gestrichen und wie das vorhergehende mit Faden umwickelt, dann in einem Fußhafen mit Butter gedämpft. Wenn es Farbe hat, werden die Rolletten auch herausgelegt, im Butter werden Mehl und gehackte Zwiebeln mitgeröstet, mit Wein und Fleischbrühe angefüllt, und die Rolletten wieder hinein gelegt; dann wird nebst Citronenschaale auch ein Löffelvoll Kapern oder Sardellen mit aufgekocht.

358. Fricando oder gespicktes Kalbfleisch.

Hiezu wird wieder Fleisch vom Schlegel genommen; dieses wird etwas kürzer aber dicker

geschnitten als zu den vorgehenden Gerichten, es wird mürbe geklopft, mit feingeschnittenem Speck und mit unten länglicht geschnittenen Citronenschaalen gespickt, dann in einem Fußhafen in Butter wie Karminaden gelb gebraten. Wenn sie gelb sind, wird die Butter abgegossen und ein Glas Wein und etliche Löffelvoll Fleischbrühe daran geschüttet, eine kleine Handvoll gesiebtes Semmelmehl hinein gestreut, Citronenschaale und Saft, wie auch Muscatenblüthe dazu gethan, und in Wein gekochte und von Sand gereinigte und gebrühte Morcheln. Dieses alles läßt man mit dem gespickten Fleisch noch eine Viertelstunde kochen und gibts zu Tische.

359. Kalbsbrust in Gelee oder Sulze.

Von der Kalbsbrust werden alle Beine ausgelößt, nur das Knorplichte nicht. Wenn sie gewaschen ist, wird sie mit Salz, Kräuterpulver, oder, wenn dieses nicht vorhanden ist, grobgestoßenem Pfeffer, Nägelein, Cardomomen und geschnittenen Citronenschaalen überstreut; dann wird die Brust zusammengerollt, daß sie einer Wurst ähnlich siehet, und mit Faden umwickelt. Man setzt die Brust mit einem Theil Wasser, einem Theil Wein und einem Theil Essig, einer großen Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern und zwei zerhauenen Kälberfüßen zum Feuer. Wenn die Brust weich genug ist, wird sie herausgenommen, die Brühe durchgeseiht und mit Hirschhorn, welches in ein leinenes Tüchlein gebunden wird,

wie auch der Schaale und dem Saft von einer Citrone, dann einem halben Loth in warmem Wasser aufgelößter Hausenblase, nebst den Kalbsfüßen, wieder zum Feuer gestellt, daß die Brühe bis auf eine halbe Maas eingekocht wird. Ist dieses geschehen, so läßt man die Brühe durch ein wollenes Tuch laufen, daß sich das Fett anhängt; dann läßt man das Gelee durch den Filtrirbeutel, oder bindet eine Serviette an vier Stuhlfüßen fest (NB. den Stuhl umgekehrt), und gießt das Gelee zwei Finger hoch auf die Schüssel, wo die Brust mit aufgestellt wird. Ist die Gelee bestanden, so wird die Brust darauf gelegt, neben herum blaugesottene Grundeln und ausgebrochene Krebsschwänze. Dann wird das noch übrige Gelee etwas warm gemacht, über die Brust gegossen und an einen kühlen Ort gestellt, daß es bald gestehet. Dieses ist ein gutes und sehr stattliches Gericht.

360. Fleischvögel.

Man schneidet von der halben Schaale eines Kalbsschlegels Handgroße Stücke, spickt sie schön mit fein geschnittenem dürren Speck, klopft sie aber vor dem Spicken mürbe, und reibt sie mit Pfeffer und Salz ein, umbindet sie mit Lorbeerblättern und Rosmarin, steckt die Vögel quer am Vogelspieße an, beträuft sie zuerst mit Weineßig und dann mit Butter; zuletzt werden die Fleischvögel mit geriebenem Brod und gestoßenen Wachholderbeeren überstreut. Dann wird,

ehe man sie zu Tische gibt, Citronensaft darauf gedrückt.

361. Gedämpfter Kalbsschlegel.

Man wäscht den Schlägel rein, sticht mit einer Spindel oder spitzigem Rührlöffelstiel hinein und schiebt Speck, kleinen Fingers dick und guten Fingers lang geschnitten, und in Salz und Kräuterpulver, oder an dessen Stelle in grobgestoßenen Nägelein und Pfeffer umgewendet, in diese Löcher, reibt dann den Schlegel mit Salz und Kräuterpulver ein und läßt ihn, wenn es die Zeit erlaubt, einige Stunden liegen. Alsdann wird ein Pfund mageres Rindfleisch in dünne Stücke geschnitten und mit einem Messerrücken recht stark geklopft, auch ein wenig gesalzen. Nun wird in einem Casserol oder Fußhafen ein gutes Stück Butter heiß gemacht, oder das Geschirr mit dünnen Speckschnitten belegt, dann das Rindfleisch, etliche in Scheiben geschnittene Zwiebeln und ein kleiner Büschel Gewürzkräuter, wenn dieser nicht vorhanden, etliche geschabte und klein geschnittene Sellerie- und Petersilienwurzeln und gelbe Rüben, hinein gethan. Wenn das Rindfleisch braun ist, wird der Kalbsschlegel darauf gelegt und das Geschirr mit einem passenden Deckel zugedeckt. So läßt man es eine gute halbe Stunde dämpfen, gießt dann einen guten Schoppen Wein und eine halbe Maas siedendes Wasser oder geringe Fleischbrühe daran, bähet etliche Weckschnitten gelb, und thut sie, nebst der geschnittenen

Schaale und dem Mark von einer halben Citrone, dazu. Mit diesem allen läßt man den Schlegel dämpfen, bis er weich ist; unter dem Kochen muß er umgewendet werden, bei dem Anrichten wird die Soſe durch ein Haarsieb oder Seiher über den Schlegel gegeben und mit feingeschnittener Citronenschaale überstreut.

Anmerkung. Der Schlegel von einem Hammel wird eben so zugerichtet; nur muß dieser wohl geklopft und eine Stunde länger gedämpft werden.

362. Kalbfleisch in Krebssoſe.

Wenn das Kalbfleisch zu kleinen Stücken geschnitten und gewaschen ist, wird es mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, bis es zu sieden anfängt und abgeschäumt ist; dann wird es in einem Fußhafen in Krebsbutter gedämpft. Wenn es eine Viertelstunde gedämpft hat, wird das Fleisch mit so viel Mehl überstreut, als man mit vier Fingern halten kann. Wenn das Mehl angezogen hat, so wird so viel Krebsbrühe, die von der Krebsbutter abgenommen worden ist, an das Fleisch gegossen, als es zum Kochen nöthig hat. Dann werden von Sand gereinigte, abgesottene Morcheln und gesottene, zu Stücklein geschnittene Kalbsbriese noch mit dem Kalbfleisch gekocht. Nachdem es in der Jahrszeit ist, werden entweder Spargeln oder Karviol, oder Artischockenböden dazu gethan, nachdem sie vorher in Salz-

wasser gebrüht worden sind. Die Krebsbrühe wird wie die zu den Krebssuppen zubereitet. Vor dem Anrichten wird, wenn noch Salz fehlen sollte, nachgeholfen, etwas Muskatenblüthe hineingethan und die Soſe mit Eierdottern legirt.

363. Gebratener Kalbsrücken mit einer Senfsoſe.

Der Kalbsrücken wird gewaschen, dann mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen und Schalottenzwiebeln gespickt, mit Salz eingerieben und in einem Casserol mit heißem Butter gedämpft; man gibt unten und oben Kohlen, daß der Kalbsrücken schön gelb wird; dann gießt man ein Trinkglasvoll Wein und eben so viel Wasser daran, läßt es zugedeckt mit etwas geschnittener Citronenschaale und Saft weich kochen, legt dann das Fleisch auf eine Schüssel, seihet die Soſe durch ein Haarsieb, stellt sie mit noch ein Paar Löffelvoll Wein und einem Stücklein Zucker zum Feuer, rührt zuletzt zwei Löffelvoll Senf und zwei Eierdottern daran. Wenn es anfangen will zu kochen, wird die Soſe auf die Schüssel angerichtet, das Fleisch hinein gelegt und mit Citronenschaalen garnirt auf den Tisch gegeben.

364. Einen Kalbskopf zu kochen.

Der Kalbskopf wird rein gewaschen und das Maul mit Salz gerieben, daß der Schleim weggehet, dann wird er in warmes Wasser gelegt,

daß sich das Blut auszieht, und mit kaltem Wasser und Salz zum Feuer gestellt. Wenn er zu sieden anfängt, muß er fleißig abgeschäumt werden. Man darf den Kopf nicht zu weich kochen, in ein und einer halben Stunde ist er fertig. Dann wird der Kopf aus dem Hafen genommen, die Zunge herausgeschnitten, abgehäutet und der Länge nach entzwei geschnitten; der Kopf wird in der Brühe warm erhalten. Wird er ohne Soſe gespeißt; so wird er wohl mit zerlassener Butter bestrichen, mit Semmelmehl, Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Rost oder in einer flachen Pfanne nebst der Zunge abgebräunt. Giebt man aber eine Soſe dazu, so wird der Kopf mit zwei Theilen Wasser, einem Theil Essig, gehörigem Salz, einigen Lorbeerblättern und einer ganzen Zwiebel zum Feuer gestellt und gesotten. Soſe kann dazu gemacht werden, wie beliebt, Sardellen- Kapern- oder Speckſoſe, die schon beschrieben worden sind. Auch ist der Kalbskopf gut, wenn er gesotten und angerichtet ist, wenn er mit geröstetem Semmelmehl geschmelzt wird.

365. Kalbshirn zuzurichten.

Auf vier Personen rechnet man zwei Kalbshirne, legt sie in frisches Wasser, zieht das Häutchen davon ab, thut sie in ein Geschirr mit siedendem Salzwasser, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus; röstet dann in einem kleinen Fußhafen mit einem Stücklein Butter, eines Hühnereies

groß,

groß, einen Rührlöffel voll Mehl ganz weißgelb, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe glatt, thut den Saft von einer halben Citrone, etwas feingeschnittene Citronenschaale, gestoßenen Ingber und Muscatenblüthe hinein, läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen, legt das Hirn hinein und läßt es zugedeckt noch eine Viertelstunde kochen. Bei dem Anrichten wird die Soſe mit zwei Eierdottern abgezogen. Man gibt gebackene Weckschnitten dazu.

366. Kalbshirn in brauner Soſe.

Dieſes wird wie das vorhergehende gehäutet und in Salzwasser ein wenig gekocht; dann das Mehl in Butter oder Schmalz braun geröſtet, einige fein geschnittene Schalotten- oder andere kleine Zwiebeln und ein Stücklein Speck, in Würfel geschnitten, werden mitgedämpft. Das Mehl wird mit Fleischbrühe und Eſſig zu gleichen Theilen angerührt; man thut einen Theelöffelvoll Kräuterpulver oder gestoßene Nägelein, ein wenig Pfeffer und ein Lorbeerblatt dazu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen, dann ist es fertig.

367. Kalbsohren in einer Soſe.

Man nimmt vier oder sechs Kalbsohren. Wenn sie gereinigt und gewaschen sind, setzt man sie mit Wein und Wasser und einer ganzen Zwiebel zum Feuer, thut gehöriges Salz und zwei Lorbeerblätter dazu. Wenn sie weich sind,

werden die Spitzen ein wenig ab und die Ohren in zwei Fingerbreite Streifen geschnitten. Zur Soſe nimmt man ein groſses Stück Butter, röstet einen Rührlöffelvoll Mehl weißgelb, rührt es mit der Brühe, worinnen die Ohren gesotten worden, an, schneidet gewässerte und ausgegrätete Sardellen, und etwas Citronenschaale, thut es nebst ein wenig Muskatenblüthe und den geschnittenen Ohren in die Soſe und läßt es zusammen eine Viertelstunde kochen. Bei dem Anrichten wird die Soſe durch ein Haarsieb getrieben und über die Ohren gegossen.

368. Gefüllte Kalbsohren mit Soſe.

Wenn sie gebrüht und gereinigt sind, werden sie in Salzwasser eine Viertelstunde gesotten, dann thut man Butter in ein flaches Casserol, läßt ihn zergehen, stellt die Ohren aufrecht hinein und macht folgende Fülle dazu: Es wird ein halb Pfund Kalbfleisch, ein Stücklein frischer Speck, ein wenig Citronenschaale, ein Löffelvoll Kapern, eine Zehe Knoblauch, auch ein wenig Petersilienkraut fein gehackt, mit vier Eierdottern angerührt, Salz und Muskatennuß oder Blüthe dazu gethan. Die Ohren werden mit Eiergelb bestrichen und die Fülle hinein gethan; auf jedes Ohr wird Semmelmehl gestreut und ein wenig Butter darauf geschnitten. In das Geschirr, worinnen die Ohren sind, thut man ein Glas Wein und ein wenig Fleischbrühe; es darf aber nicht viel Brühe haben, damit keine in die Oh-

ren kommt. In die Soſe thut man ein Lorbeerblatt, fein geſchnittene Schalottenzwiebeln, Citronenſaft und Schaale, auch Muſcatenblüthe, und gibt unten und oben Gluth. Vor dem Anrichten wird ein halber Schoppen ſaurer Rahm dazu gerührt; ehe man ſie zu Tiſche gibt, werden ein Paar Eierdottern mit abgezogen.

369. Kalbs-Brieslein.

Man blagirt die Brieslein in Salzwaſſer, zieht mit einem Meſſer das äußerſte Häutchen davon ab, ſchneidet ſie zu runden oder ovalen Stücken, läßt in einem Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, röſtet einen Eßlöffelvoll Semmelmehl ein wenig, thut einen Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe daran, etwas geſchnittene Citronenſchaale und den Saft von einer halben Citrone, ein Loth zuvor in einem Glas Wein gekochte Trüffeln, nebſt dem Wein, hinein, und die geſchnittenen Brieslein dazu, und läßt es eine Viertelſtunde zuſammen kochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern mit abgezogen. Anſtatt der Trüffeln kann man auch Kapern nehmen.

370. Kalbsleber zuzurichten.

Wenn die Leber gehäutet und das Aedrige davon geſchnitten iſt, durchzieht man ſie ſtark mit eines kleinen Fingers dick geſchnittenem Speck, kehrt dieſen in Salz, Nägelein und Pfeffer um; belegt einen Fußhafen mit in Scheiben geſchnit-

tenem Speck, legt die Leber, die vorher in ein Kalbsnetz eingeschlagen werden muß, auf den Speck. Wer den Speck nicht liebt, nimmt Butter, legt ein Büschlein Gewürzkräuter, ein Lorbeerblatt und eine halbe Handvoll geschnittene Schalottenzwiebeln, nebst etwas Citronenschaale dazu, läßt die Leber dämpfen, bis sie Farbe bekommt, und legt sie dann mit der Gabel nebst den Kräutern heraus, streuet einen Eßlöffelvoll Mehl in das Geschirr und läßt es anziehen. Dann wird Wein und Wasser zu gleichen Theilen, oder noch besser Fleischbrühe, an das Mehl gerührt, so viel man zu der Soſe nöthig hat. Hierauf wird die Leber wieder zu der Soſe gelegt, gesalzen und schnell gekocht, so bleibt sie mild. Wer nicht mit Kräutern versehen ist, thut Pfeffer und gestoßene Nägelein in die Soſe.

371. Gebackene Kalsleber in süßer Soſe.

Wenn die Leber abgehäutet und das Aedrige davon geschnitten ist, schneidet man sie in runde Scheiben und legt sie in süße Milch. Wenn die Leber eine halbe Stunde in der Milch gelegen ist, wird sie mit einem reinen Tuch abgetrocknet. Unterdessen mengt man ein wenig Salz unter schönes Mehl, kehrt die Leberschnitten darinnen um und bäckt's aus heißem Schmalz, legt sie auf die Schüssel, womit sie auf den Tisch gegeben werden, und drückt Citronensaft darauf, daß sie warm bleiben. Die Soſe wird auf folgende Art zubereitet: Man röstet einen Rührlöffelvoll Mehl in

Butter dunkelgelb, gießt einen halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, läßt vier Loth geklaubte und gewaschene Rosinen darinn kochen, thut ein wenig gestoßene Nägelein und Citronenschaalen, nach Belieben auch ein Stücklein Zucker, daran, läßt es wohl aufkochen und stellt die Soſe in einer Saussiere besonders zu der Leber auf den Tisch.

372. Ragout von Kalbslunge.

Man schneidet Kalbsherz, Leber und Lungen in kleine Stücken, wäscht sie und setzt sie mit Wasser oder Fleischbrühe, nebst Wein oder Weineſſig, einer ganzen Zwiebel, mit Nägelein besteckt, Salz und etwas Pfeffer zum Feuer, läßt auch zwei Lorbeerblätter mitkochen, röstet im heißen Schmalz ein oder zwei Löffelvoll Mehl, nachdem man viel oder wenig zu machen gesonnen ist, rührt das Mehl schön glatt ab, läßt es, nebst geschnittener Citronenschaale und Saft, noch eine Viertelstunde kochen und gibts zu Tische.

373. Ragout von Kalbsherzen.

Auf fünf oder sechs Personen rechnet man drei Kalbsherzen, schneidet die Ohren neben ab und spaltet der Länge nach jedes Herz in vier Theile, legt sie in eine Schüssel, gießt ein Trinkglas voll siedenden Weineſſig darüber und läßt sie eine halbe Stunde darinnen liegen, nimmt sie alsdann heraus, spickt sie mit klein geschnitte-

nem Speck und in Viertel zerschnittenen Nägelein, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, zerläßt in einem flachen Geschirr ein Stück Butter, legt die gespickten Stücklein neben einander hinein, und dämpft sie so lange auf Kohlen, bis sie auf beiden Seiten gelb werden. Dann reibt man ein Stücklein schwarzes Brod fein, vermengt es mit feingehackter Zwiebel, geschabtem Speck und fünf oder sechs Wachholderbeeren, streuet es über die Herzstücklein, läßt es ein wenig mit dämpfen, gießt den zurückgebliebenen Essig nebst etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, und läßt es langsam kochen, bis sie weich sind. Sollte die Soße zu dick werden, so wird auch Wasser daran gegossen.

374. Gefülltes Kalbsherz.

Ein Kalbsherz wird zu sechs oder acht Stücken der Länge nach verschnitten, sauber gewaschen und folgende Fülle dazu bereitet: Man hackt ein halb Pfund Kalbfleisch mit sechs Loth frischem Speck und etwas Citronenschaalen fein, salzt es und rührt mit zwei Eiern ein Eiergelb an, breitet ein gewaschenes Kalbsnetz aus, streicht auf jedes Stücklein Herz von der Fleischfülle, stellt es, wenn alles bestrichen ist, wieder in die Form eines Herzes, bindet das Netz darüber und bratet es in einem Fußhafen in Butter schön gelb. Bei dem Anrichten wird der Faden abgenommen; das Herz wird aber mit samt dem Netze zu Tische gegeben.

375. Kälbergekrös zu kochen.

Bei dem Einkaufe des Gekröses muß man darauf sehen, daß es schön weiß und frisch ist. Man legt es in warmes Wasser, wäscht es heraus und reibt es mit Salz ab, wäscht es noch einigemal, bis das Wasser helle bleibt; dann läßt man es noch eine halbe Stunde in kaltem Wasser liegen, wäscht es wieder heraus, setzt es in einen Hafen mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es kochen, bis es weich ist. Dann werden drei Rührlöffelvoll Mehl in Butter oder Schmalz weißgelb geröstet, mit ohngefähr einer Maas Fleischbrühe angerührt, ein Glas Wein und ein Glasvoll Essig daran gegossen, eine große Zwiebel, ein Paar Lorbeerblätter, etwas Muskatennuß und ein wenig Ingber dazu gethan und klein geschnittene Citronenschaale. Alsdann wird das Gekrös ganz oder zu Stücklein geschnitten hinein gelegt; man läßt es eine halbe Stunde zusammen kochen und richtet es an.

376. Kalbsgekrös mit Majoran und Petersilien.

Wenn das Gekrös geschleimt und zum Kochen hergerichtet ist, wird es in einen Hafen mit Salzwasser weich gesotten. Unterdessen röstet man in einem Stück Butter oder Schmalz drei Rührlöffelvoll Mehl weißgelb, rührt es mit Fleischbrühe an, und thut entweder, was man mit drei Fingern fassen kann, gedörrten, feingeriebenen

Majoran, oder auch eine halbe Handvoll fein gewiegtes Petersilienkraut in die Fleischbrühe nebst gestoßener Muscatenblüthe oder Muscatennuß, legt das Gekrös hinein und läßt es eine halbe Stunde kochen, so ist es fertig. Auch ist das Gekrös gut, wenn es in Salzwasser gesotten wird, und bei dem Anrichten blos mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und Ingber überstreuet, dann eine Handvoll gelb geröstetes Semmelmehl darüber geschmelzt wird.

377. Gebackenes Kalbsgekrös mit Sose.

Das Gekröse wird wie zum Kochen hergerichtet und in Salzwasser gesotten, dann aber wieder in kaltes Wasser gelegt. Die Drüsen werden heraus- und das Gekrös dann in Stücklein geschnitten, der geringere Theil wird fein gehackt, vier Loth Butter werden mit zwei Eiern abgerührt, von zwei Eiern macht man Eierkäse. Wenn dieser kalt ist, wird er auch mit einer Handvoll Semmelmehl, nebst geschnittener Citronenschaale, etwas gestoßener Muscatenblüthe und einem Eßlöffelvoll gestoßenem Zucker dazu gerührt; die Fars muß in der Stärke wie zu Fleischglößchen seyn. Alsdann wird ein Gogelhopfenform mit Butter bestrichen und dick mit Semmelmehl bestreuet; die Hälfte von der Farse wird mit einem Messer Fingersdick in der Form herum gestrichen, dann wird das geschnittene Gekrös darauf gelegt, die noch übrige Sose wird darauf gestrichen, daß das Gekrös gleichsam wie eingeschlossen ist,

die Farse wird oben mit Eiergelb bestrichen und im Backofen gebacken. Wenn es fertig ist, wird es aus der Schüssel gestürzt, und eine Hieften- oder Citronensose dazu aufgestellt. Es ist ein schönes Beiessen.

378. Kälbermägen zu füllen.

Man wäscht die Mägen recht sauber aus warmem Wasser, legt sie dann in ein kaltes, läßt sie einige Stunden darinnen liegen und bereitet folgende Fülle: Man hackt etwas Lunge und Leber vom Kalb und vier Loth frisches Rindernierenfett recht fein, auch eine Zwiebel und Petersilienkraut, thut zwei Handvoll Semmelmehl und Salz dazu und rührt es mit vier Eiern an. Sollte die Fülle noch zu dick seyn, so wird eine Theetasse voll süße Milch daran gegossen, Pfeffer, Ingber und Muscatennuß hinein gethan und die Fülle gut untergerührt; dann werden die Mägen aus dem Wasser genommen, gut ausgedrückt und eingefüllt. Man näht sie mit Faden zusammen, oder steckt sie mit spitzigen Hölzchen zu, legt sie in heißes Wasser, thut gehöriges Salz dazu und läßt sie eine Stunde kochen. Wenn sie fertig sind, wird die Brühe abgegossen und die Mägen in einer flachen Pfanne in Butter oder Schmalz abgebräunt.

379. Morcheln von Kalbslunge und Herz.

Die Lunge und das Herz wird weich gekocht, dann mit dem Wiegemesser klar geschnitten und

in einer Pfanne mit eines Hühnereies groß Butter, nebst einigen Schalottenzwiebeln und etwas fein gehacktem Petersilienkraut, gedämpft; ein Weck wird in Wasser oder Milch eingeweicht, wieder fest ausgedrückt und nebst dem Gedämpften mit vier Eiern angerührt, gehöriges Salz und Muscatenblüthe dazu gethan und dieses zusammen auf dem Feuer fortgerührt; bis es anfängt dick zu werden; dann wird es zurück gestellt. Wenn die Farse kalt ist, werden Morcheln auf folgende Art daraus formirt: Von einem Ei und Mehl, welches ein wenig gesalzen wird, wird ein Nudelteig gemacht, wie zu Nudeln dünn ausgewörgelt und Fingers breite Stücklein daraus geschnitten; man wickelt diese um eine Spindel oder dünnen Rührlöffelstiel, formt an der Spindel die Morcheln von beliebiger Größe und nimmt sie behutsam ab. Wenn alle formirt sind, werden sie aus heisem Schmalz gebacken, und eine Soße, wie zu gefüllten Amuletten oder Nierenschnitten, dazu gemacht. Die Morcheln sind ein schönes Beieſſen; auch kann man sie gebacken zur Garnirung dieses Gemüßes nehmen.

380. Kälberfüße zu kochen.

Die Kälberfüße werden, wenn sie gebrühet und gereiniget sind, gewaschen und in einem Hafen mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer gestellt, aber nicht ganz weich gekocht; man läßt sie erst in der zubereiteten Brühe auskochen. Zu drei oder vier Füßen röstet man drei Rührlöffel-

voll Mehl in Schmalz oder Butter hellgelb, rührt es mit heißer Fleischbrühe an, thut entweder eine halbe Handvoll fein geschnittenes Petersilienkraut, oder, was man mit drei Fingern halten kann, gedörrten und fein geriebenen Majoran hinein, fügt auch ein wenig Muscatenblüthe und Ingber dazu, und läßt die Füße in dieser Soße vollends auskochen. Will man aber die Kälberfüße sauer kochen; so wird das Mehl braun geröstet, zu der Fleischbrühe ein Glas Weinessig gegossen, eine ganze Zwiebel, ein Paar Lorbeerblätter, Citronenschaale und Saft hinein gethan, etliche gestoßene Gewürznägelein und vier Pfefferkörner; dann läßt man die Füße, wie schon gesagt, darinnen kochen.

381. Fricassee von Kalbsfüßen.

Wenn die Kalbsfüße weich gesotten sind, nimmt man die Beine weg und schneidet das Fleisch der Länge nach in kleine Stücke, schneidet eine Zwiebel, etwas Citronenschaale und ein wenig Petersilienkraut auch klein, läßt in einem Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, dämpft das Geschnittene darinnen, streuet so viel Mehl, als zwischen vier Fingern gehalten werden kann, und schüttet einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, thut ein wenig Muscatenblüthe und Ingber dazu, und das geschnittene Fleisch von den Kälberfüßen, drückt auch den Saft von einer halben Citrone hinein und läßt es zusammen eine Viertelstunde kochen. Bei dem Anrichten

werden zwei Eierdottern mit der Brühe abgezogen. Sollte es noch an Salz fehlen, so wird nachgeholfen.

382. Kälberfüße mit Crem im Rande gebacken.

Wenn die Füße zum Kochen hergerichtet und weich gesotten sind; werden die Beine so viel als möglich ausgelößt. Dann thut man vier Loth Butter in eine Pfanne, läßt ihn heiß werden und schüttet so viel Mehl darein, als der Butter annimmt. Ist das Mehl hellgelb geröstet, so rührt man es mit einem Schoppen kalter Milch an und rühret es auf dem Feuer fort, damit der Crem dick und glatt werde. Sollte er zu dick werden, so wird noch ein wenig Milch nachgegossen, denn er muß in der Stärke seyn, wie ein Kinderbrei. Man thut auch ein wenig Salz und gestoßene Muscatenblüthe dazu und rührt es gut durch einander. Nun wird ein Blech oder irdener Form mit Butter bestrichen und stark mit Semmelmehl bestreuet, jedes Stücklein Fuß in den Crem getunkt, als wenn man es bachen wollte; dann wird eins an das andere in den Form gelegt. Zu dem noch übrig gebliebenen Crem werden drei Eierdottern gerührt, selbiger über die Füße gegossen, wieder Semmelmehl dicht darüber gestreuet, zerlassener Butter darauf gethan, und sodann im Back- und Bratofen eine Stunde lang gebachen.

383. Fasten-Ragout.

Man nimmt von einem Karpfen, welcher ein Milchner seyn muß, das Eingeweide, lößt aber die Galle sorgfältig davon ab, siedet das Eingeweide in Salzwasser mit einer Zwiebel nur zwei Minuten lang, legt es dann auf ein Bret und schneidet das Eingeweide samt der Milch. Auch ein Paar Schalottenzwiebeln, Basilicum, Petersilienkraut und Thymian, nebst zwei hartgesottenen Eiern, und einige abgebrühte, von Sand gereinigte, frische Morcheln werden nicht gar zu fein geschnitten. Alsdann kommt Salz, Pfeffer und eine Handvoll Semmelmehl dazu, wird mit einem Ei und Eiergelb angerührt und alles wohl durch einander gemischt. Nun werden Morcheln daraus formirt, wie in Nr. 379. schon beschrieben ist; alsdann bächt man sie aus heißem Schmalz, verfertigt eine Soſe von Wasser und Fischcolly, dämpft eine halbe Handvoll Petersilienkraut und Wurzeln, eine Handvoll Morcheln und eine ganze Zwiebel, thut solches in die Soſe, läßt es mit den gebackenen Morcheln aufkochen und richtet sie sodann in Ordnung an: aussenher, um die gebackenen Morcheln und in die Mitte der Schüssel kommt der Ragout.

384. Ein melirtes Ragout.

Hierzu können übrig gebliebene Fische angewendet werden, Karpfen, Hechte, Barben und alle Gattungen Fische. Auch gebackene sind gut

darunter; nimmt man sie aber frisch, so werden sie geschuppt, gewaschen, eingesalzen und zu Stückchen geschnitten. Man nimmt sodann Karpfenmilch, Hechtlebern, Krebsschwänze, Champignons, Kartoffeln und Morcheln, dämpft alles in Butter, füllt es mit Wasser auf, thut einen Eßlöffel voll Fischcully darein und Muscatenblüthe, läßt alles zusammen in der Sose aufkochen, drückt Citronensaft daran und gibt es zu Tische.

385. Fasten-Carbonaden.

Diese können auch von dreierlei Fischsorten gemacht werden: von Hechten, Barben und Karpfen. Man schneidet das Fleisch behutsam von den Gräten weg und hackt es, nebst Krebsschwänzen, mit dem Wiegemesser recht klein. Hierauf rührt man zwei Eier mit ein wenig Butter, als wenn es gerührte Eier werden sollten, hackt diese Masse, nebst einigen Schalottenzwiebeln, recht fein, thut eine Handvoll Semmelmehl und geschnittene Citronenschaalen, Salz und Muscatenblüthe darunter, und rührt es mit zwei Eiern an. Die Fars wird zu Carbonaden formirt; die stärksten Gräten müssen die Rippen vorstellen, oder man nimmt geschabte und gebrühte Skorzonerwurzeln. Diese muß man spalten, daß sie wie die Rippchen aussehen, dann werden sie aus Schmalz gebacken. Man gibt diese Carbonaden auf Fastengemüße. Beliebt es, Sose dazu zu geben, so ist die Zubereitung derselben fol-

gende: In einem Casserol oder Fußhafen werden alle Arten Wurzeln, nur keine bittern, in Butter gedämpft, auch einige Schalottenzwiebeln, und mit heißem Wasser aufgefüllt. Hierauf thut man einen Eßlöffelvoll Fischcully dazu, läßt die Wurzeln weich kochen, treibt sie durch ein Haarsieb und stellt die Soſe in einer besondern Schüssel bei.

386. Raviolen von Fischen.

Es werden Hechte oder Karpfen in Salzwasser abgesotten, das Fleisch von den Gräten abgelößt und mit Petersilienkraut fein gehackt. Dann schüttet man das Gehackte in eine Schüssel, thut eine Handvoll Semmelmehl, ein wenig süssen Rahm, eines halben Hühnereies groß zergangene Butter, Salz und Muscatenblüthe dazu, rührt es mit zwei Eiern durch einander, verfertigt einen Teig von Mehl, Eiern und Milch, und bäckt Amuletten, bestreicht sie mit der Fars, wickelt sie zusammen, legt sie in eine Schüssel, gießet Fleischbrühe darüber, streuet etwas Semmelmehl in die Schüssel und thut ein Stücklein Butter darein, auch Muscatenblüthe. Nun läßt man die Raviolen zugedeckt auf der Schüssel aufkochen und gibt sie zu Tische.

387. Raviolen von Krebsen.

Von zwanzig Stück Krebsen werden die Scheeren und Schwänze ausgebrochen, das übrige gestoßen und mit einem Viertelpfund Butter

geröstet. Die Krebsbutter wird abgepreßt, das übrige mit Milch oder Fleischbrühe aufgefüllt und gesotten. Dann werden wieder Amulette, wie zu den Fischraviolen, gebacken. Die Fars wird auf folgende Art verfertigt: Das Krebsfleisch wird fein gehackt, vier Loth Butter werden mit zwei Eiern abgerührt, und dann so viel Semmelmehl darein gerührt, daß die Fars zum Aufstreichen nicht zu dick ist. Man thut hierauf gehöriges Salz und Muscatenblüthe dazu, streicht es auf die Amuletten, rollt sie zusammen, legt sie auf die Schüssel, wo sie mit zu Tisch gegeben werden, und kocht sie auf der Kohlpfanne mit der Krebsbrühe auf, es sey dieselbe nun Milch oder Fleischbrühe.

388. Ragout von Kalbsrücken.

Man schneidet von übrig gebliebenem Kalbsbraten länglichte dünne Stücklein, läßt in einem Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, schneidet einige Schalottenzwiebeln klein, läßt sie in der Butter dämpfen, legt alsdann das Fleisch und etwas geschnittene Kapern dazu und bedeckt das Geschirr. Wenn das Fleisch angezogen hat, werden zwei hart gesottene Eierdottern zerdrückt und mit Eßig angerührt. Diese werden, nebst einem kleinen Schöpflöffelvoll Fleisch- und einem Eßlöffelvoll Bratenbrühe, an das Fleisch gethan, auch geschnittene Citronenschaalen darauf gestreuet. Nun wird der Ragout nur einigemal umgeschüttelt, nicht aber gerührt, und wenn

es

es eine Viertelstunde gekocht hat, wird er angerichtet.

389. Gedämpftes Lammsfleisch.

Das Fleisch wird in Stückchen geschnitten von beliebiger Größe und rein gewaschen. Dann wird der Boden eines Kasserols oder eines Fußhafens mit geschnittener Butter, Zwiebelscheiben und geschabten, geputzten und kleingeschnittenen Zellerie und gelben Rüben belegt, auch kommen etliche Stücke von geräuchertem Schinken darauf. Nun läßt man alles dieses eine halbe Stunde dämpfen; dann wird das Fleisch darauf gelegt und gesalzen. Nun läßt man es zugedeckt unter öfterem Umwenden gelb schweißen; legt es alsdann auf eine Schüssel, seihet die Soße durch, schöpft das Fett ab, legt das Fleisch wieder in den Kasserol und beträuft es mit der Soße, gießt etwas kochendes Wasser und Essig gleich herum und läßt es mit einander dämpfen bis das Fleisch weich ist.

390. Marinirte Lammsbrust auf französische Art.

Von der Lammsbrust wird der Bug mit fein geschnittenem Speck gespickt, mit Salz gerieben und so eine halbe Stunde lang liegend gelassen. Nun setzt man in einem dazu tauglichen Geschirr Schmalz oder Butter auf das Kohlfeuer, belegt den Boden des Geschirres mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salbeiblättern und Roß-

marinstäudlein, bestreuet die Brust mit Kräuterpulver oder gestoßenem Pfeffer und Cardomomen, und läßt sie eine Zeitlang dämpfen. Dann wird Estragon (Kaisersalat), Essig und heißes Wasser dazu gegossen; aber nicht zu viel. Die Sose muß kurz seyn; auch darf man die Brust nicht zu weich kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Brust mit Eierweiß oder weissem Glacee überstrichen und mit feingehacktem Petersilienkraut überstreut. Dann wird das Kasserol mit Kohlen auf dem Deckel bedeckt, und wenn die Brust Farbe hat, wird sie angerichtet; die Sose aber neben dem Braten eingegossen.

391. Lammsfleisch mit Petersilienkraut.

Man haut eine Lammsbrust mit Bug und Hals in kleine Stückchen, wäscht sie, setzt sie mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer und läßt sie eine halbe Stunde lang kochen. Hierauf röstet man in Butter zwei oder drei Rührlöffelvoll Mehl, bis es gelb ist, nachdem man viel oder wenig Sose zu machen gedenkt. Dann wird eine Handvoll Petersilienkraut fein gewiegt oder gehackt und mit dem Mehl ein wenig geröstet. Ist dieses alles mit Fleischbrühe angerührt, so wird die Sose an das Fleisch gegossen und etwas Ingber und Muscatenblüthe darein gethan. Dann läßt man das Fleisch zugedeckt kochen, bis es weich ist. Sollte die Sose zu fett seyn, so wird das Fett abgeschöpft und dann angerichtet.

392. Gedämpfte Hammelsrippen mit einer Soſe.

Man klopft die Hammelsrippen ſtark, ſchabt mit dem Meſſer das Fleiſch zurück, haut die Rippen kurz, wäſcht ſie und kehrt ſie in Semmelmehl, welches mit Salz, Pfeffer und geſtoſſenen Gewürznägelein vermenget worden iſt, um. In einem flachen Fußhafen läßt man ein Stücklein Butter zergehen, legt die Rippen darein und läßt ſie auf beiden Seiten gelb braten. Nun ſchneidet man eine Zwiebel, auch eine Zehe Knoblauch, eine halbe Citrone, nebſt Mark und Schaale, klein, nimmt das Fett von dem Fleiſch ab, thut das Geſchnittene an das Fleiſch, läßt es ein wenig dämpfen, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und ein Lorbeerblatt daran, dann läßt man das Fleiſch zugedeckt langſam auf Kohlen kochen. Wenn es weich iſt, und noch zu viel Fett hat, wird es noch einmal abgeſchöpft und dann angerichtet.

393. Hammelfleiſch mit Sellerie.

Man nimmt Hammelfleiſch, ſo viel man nöthig hat, ſchneidet es in beliebige Stückchen, ſetzt dieſelben mit heißem Waſſer und Salz zum Feuer, und läßt ſie eine Stunde lang kochen. Dann macht man Butter oder Schmalz heiß und röſtet zwei oder drei Rührlöffelvoll Mehl, nachdem es viel oder wenig Fleiſch iſt. Das Mehl darf nur weißgelb geröſtet werden; man rührt es

hierauf mit der Fleischbrühe glatt, thut gestoßene Muscatenblüthe und Ingber darein, und so viel geschabten und zu Plätzchen oder Schnitzen geschnittenen Selleri, als man zu einem Gemüße nöthig hat, und läßt alles zusammen kochen, bis das Fleisch und auch die Wurzeln weich sind. Es ist ein gutes Abendgemüße.

394. Lammsfleisch mit jungem Hopfen.

Das Lammsfleisch wird in beliebige Stückchen geschnitten, in kaltes Wasser gelegt, sauber gewaschen und mit Wasser zum Feuer gesetzt. Man läßt das Fleisch so lange sieden, bis es abgeschäumt ist, dann wird es in einem Fußhafen mit Butter gedämpft und gesalzen. Wenn es eine Viertelstunde gedampft hat, wird Mehl darein gestreuet, so viel man zum Gemüße nöthig hat. Hat das Mehl angezogen, so werden zwei Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gerührt und etwas gestoßene Muscatenblüthe und Ingber dazu gethan. Unterdessen wird der geputzte und gewaschene Hopfen in Salzwasser gebrühet, das Salzwasser nachher abgegossen und der Hopfen sodann mit dem Fleisch gekocht. Bei dem Anrichten können für den Liebhaber der Eier einige Dottern mit der Brühe abgezogen werden. Sie können aber auch weg bleiben.

395. Lammsfleisch mit unreifen Stachelbeeren.

Das Lammsfleisch wird, wie das eben beschriebene, zum Feuer gestellt, gesotten und in Butter gedämpft. Unterdessen werden ein Paar Handvoll unreifer Stachelbeere geputzt und die Stiele weggeschnitten. Diese und drei gebähte Weckschnitten werden hierauf mit einem Schoppen Fleischbrühe, einem halben Schoppen Wein oder einem Trinkglas voll Weinessig gesotten, bis die Beere und der Weck weich sind. Dann wird das Gekochte durch einen Seiher getrieben, nebst einem Stückchen Zucker, etwas Muscatenblüthe und klein gestoßenen Cardomomen, zu der Sose gethan, und diese dann über das Fleisch gegossen. Man läßt solches hierauf so lang kochen, bis das Fleisch weich ist.

396. Hammelsnieren in einer Sose.

Man legt die Nieren in frisches Wasser, zieht die Häutchen ab, schneidet sie in nicht zu dünne Plätzchen, wäscht sie, streuet Salz, so viel nöthig ist, und ein wenig Pfeffer darauf, und läßt sie so eine halbe Stunde lang liegen. Dann wird in einer Pfanne oder in einem Fußhafen ein Stückchen Butter oder Schmalz heiß gemacht und die Nieren darinnen geröstet. Wenn sie gelb oder gebraten sind, so wird Mehl, was man mit vier Fingern halten kann, darein gestreuet, und wenn dieses angezogen hat, so wird ein Trinkglas voll

Hohlbeeressig oder Nelkenessig und eben so viel Fleischbrühe daran gegossen und etwas geschnittene Citronenschaale hinein geworfen. Nimmt man ordinären Weinessig, so werden etliche Gewürznägelein gestoßen und daran gethan. Wenn alles eine Viertelstunde gekocht hat, so sind die Nieren fertig.

397. Kuttelflecke sauer gekocht.

Wenn die Kuttelflecke sauber geputzt und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser weich gekocht und ganz klein länglicht geschnitten, ohngefähr Fingers lang und eben so breit. Alsdann werden in einem Fußhafen zwei bis drei Rührlöffel voll Mehl in Butter oder Schmalz braun geröstet und eine ganze fein geschnittene Zwiebel darein gethan. Nun löscht man das Mehl mit Kräutteressig oder anderem Weinessig ab, rührt es mit Fleischbrühe an, bis Brühe genug ist, und thut die geschnittenen Kuttelflecke darein, nebst geschnittenen Citronenschaalen. Wenn sie noch eine halbe Stunde gekocht haben und in der Säure recht sind, so werden sie angerichtet.

398. Fricassee von Kuttelflecken.

So bald solche in Salzwasser weich gesotten sind, schneidet man sie auch, der Länge nach, in kleine schmale Stückchen, röstet in einem Kasserol oder Fußhafen zwei Rührlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter weißgelb, rühret das Mehl

mit zwei Schöpflöffeln voll Fleischbrühe ab, thut fein geschnittenes Petersilienkraut und sehr fein geschnittene Citronenschaale, auch den Saft von einer halben Citrone und Muscatenblüthe darein, läßt dieß zusamt den Kuttelflecken eine halbe Stunde kochen, rührt dann zwei Eierdottern ab, gießt von der Soſe, unter beständigem Umrühren, daran, und gibt die Fricassee zu Tische.

399. Ein geräucherter Kalbsschlegel mit Spinat.

Der geräucherte Kalbsschlegel wird abgesotten, wie ein Schinken; der gebrühte und gehackte Spinat aber wird in Butter gedämpft und ein wenig Mehl darein gestreut. Dann läßt man vier Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln mit süßem Rahm kochen, gießt das Abgekochte an den Spinat, thut weissen Pfeffer und gestoßene Muscatenblüthe darein, läßt den Spinat wohl aufkochen, legt den geräucherten Schlegel auf eine Schüssel, gießt den Spinat neben herum und bestreut ihn noch mit gestoßener Muscatenblüthe.

400. Rothwildpret einzumachen.

Man schneidet kleine Stückchen von der Brust, Bug oder Seitenstücken und setzt sie mit zwei Theilen Wasser und einem Theil Weinessig zum Feuer. Ist das Wildpret schon gebeitzt, so wird etwas weniger Essig genommen; zwei Lorbeerblätter, einige zerquetschte Wachholderbeere, Salz und

Pfeffer, auch ein Stückchen gebähte Brodrinde, werden sogleich mit dem Wildpret in die Brühe gethan. Wenn es halb gesotten ist, werden in heißem Schmalz oder Butter zwei Rührlöffel voll Mehl braun geröstet. Ist es noch gelb, so wird eine klein geschnittene Zwiebel, etwas klein geschnittener Speck und ein Eßlöffelvoll geriebenes schwarzes Brod mit geröstet, bis es braun wird, und mit der Brühe, worinnen das Wildpret gekocht ist, angerührt. Dann wird das Fleisch darinnen gekocht, bis es weich ist. Citronenschaale und Scheibe, ein Theelöffelchen voll Kräuterpulver oder gestoßene Gewürznägelein werden auch sogleich mit dem Fleisch in die Sose gethan.

401. Rothwildpret mit Trüffeln und Oliven.

Das Wildpret wird zu kleinen Stückchen geschnitten, und sodann in einem Kasserol oder Fußhafen, mit Butter oder Oel, wie es beliebt, dann mit einer kleingeschnittenen Zwiebel, etlichen Stücken rohen Schinken und einem Stücke gebähten Rockenbrod, zum Feuer gestellt und braun gedämpft. Dann wird ungesalzene Fleischbrühe daran gegossen, und wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, wird das Fett abgeschöpft und die Sose durch einen Seiher oder ein Haarsieb getrieben. Alsdann wird ein Glas rother Wein, einige in Wein eingeweichte Trüffeln und abgeschälte Oliven, nebst etwas gestoßener Muscatenblüthe, zu dem

Wildpret gethan. Hat es hierauf wohl zugedeckt gekocht, bis das Wildpret weich ist, so wird es angerichtet.

402. Gedämpftes Hirschwildpret mit Sardellen.

Man schneidet von einem Hirschschlegel Stückchen in beliebiger Größe, spickt sie mit in gestoßenem Gewürz und Salz umgekehrtem grob geschnittenen Speck, salzt sie nach, setzt sie in einem Fußhafen mit zerlassener Butter auf Kohlfeuer und läßt sie zugedeckt dämpfen, bis das Fleisch Farbe bekommt. Dann wird das Wildpret heraus gelegt, und Mehl, so viel man mit vier Fingern fassen kann, in den Fußhafen gestreuet. Wenn das Mehl angezogen hat, gießt man zwei Theile Fleischbrühe und einen Theil Wein daran, schneidet vier Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen klein, thut sie, nebst geschnittenen Citronenschaalen, gestoßener Muscatenblüthe und Ingber, auch einigen kleingehackten Schalottenzwiebeln, in die Soſe, legt das Wildpret wieder in den Fußhafen und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Sollte noch Säure fehlen, so wird Citronensaft darein gedrückt.

403. Schwarzwildpret einzumachen.

Dieses wird auch, wie das Rothwildpret, in kleine Stückchen geschnitten, und mit zwei Theilen Wasser und einem Theil Essig zum Feuer

gesetzt. Ist das Wild gebeitzt, so nimmt man weniger Essig, thut zwei Lorbeerblätter und ein Stäudchen Roßmarin, sechs oder acht zerdrückte Wachholderbeere, gestoßenen Pfeffer und Salz dazu, siedet das Wildpret halbweich, vermengt geriebenes schwarzes Brod mit Mehl zu gleichen Theilen, und röstet in Butter oder Schmalz so viel Mehl, als man zur Sose nöthig hat. Wenn das Mehl halb geröstet ist, wird ein Stückchen Speck und eine Zwiebel klein geschnitten uud mit geröstet, bis das Mehl braun geuug ist. Dann wird das Geröstete mit der Wildpretsbrühe angerührt, geschnittene Citronenschaale und Scheibe, nebst gestoßenen Gewürznägelein, darein gethan, auch ein Stückchen Zucker; in dieser Sose wird das Wildpret gekocht, bis es weich ist.

404. Schwarzwildpret mit Weixelsose.

Ist das Wildpret schon gebeitzt, so wird es mit Wasser und einem Trinkglas voll Weinessig zugesetzt; ist es aber noch nicht gebeitzt, so werden drei Theile Wasser und ein Theil Essig genommen. Das Wildpret wird nur halb gekocht; unterdessen werden zwei Handvoll gedörrte Weixeln, oder eine Handvoll Weixeln und eine Handvoll Kirschen, klein gestossen mit Wein und Wasser zu gleichen Theilen gekocht. Wenn sie gekocht sind, werden sie durch ein Haarsieb oder einen Durchschlag getrieben; auch werden zwei Eßlöffelvoll geriebenes Hausbrod in ein wenig Butter braun geröstet und mit den durchge-

triebenen Weixeln und einem Schöpflöffelvoll Brühe, worinnen das Wildpret gesotten worden war, in einen Fußhafen gethan. Hierauf wird das Wildpret darein gelegt, gestoßene Gewürznägelein, ein wenig Zimmet, geschnittene Citronenschaale und Mark hineingethan, und so lang gekocht, bis das Wildpret weich ist. Dann wird es zu Tisch gegeben und mit Citronenscheiben garnirt.

405. Schwarzwildpret in Senfsose, kalt zu speisen.

Das Wildpret wird mit Wasser, Salz und Essig zugesetzt, und sogleich werden einige geschabte, geputzte und kleingeschnittene gelbe Rüben und Selleri, wie auch zwei Lorbeerblätter, zwei große Zwiebeln, ein Büschelein Gewürzkräuter und zehn bis zwölf Wachholderbeere dazu gethan. Dieses alles läßt man mit dem Wildpret kochen, bis das Fleisch weich ist. So aufgekocht, hält sich das Fleisch vierzehn Tage gut. Die Sose wird auf folgende Art zubereitet: Zwei Eßlöffelvoll gelber guter Senf werden mit drei Eßlöffeln voll Wein und einem Löffelvoll ächten Provenceröl angerührt; die Schaale von einer halben Citrone wird gerieben und nebst dem Saft auch in den Senf gethan. Ist sodann alles gut durch einander geschlagen worden, so ist die Sose fertig und taugt überhaupt gut zu allen kalten Braten.

406. Ragout von einem Hasen.

Man zerhaut den Hasen nach Belieben zu Stückchen, häutet und spickt solche, legt die Stückchen auf ein Bret, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Gewürznägelein, zerläßt in einem flachen Fußhafen ein Stück Butter und legt die Stückchen auf die gespickte Seite hinein. Sind sie eine Viertelstunde in Butter gedämpft worden, so wird Mehl darauf gestreuet und einige kleingehackte Schalottenzwiebeln. Wenn das Gedämpfte auf beiden Seiten gelb ist, so werden ein kleiner Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, zwei Eßlöffelvoll Essig und ein halber Schoppen saurer Rahm daran gegossen, und Citronenschaale, nebst Saft, darein gethan. Nun läßt man alles mit einander zugedeckt kochen, bis der Haase weich ist, und nach Belieben können auch Kapern mit gekocht werden.

407. Ein Haschi (Hachis) von einem Haasen.

Man hackt das Uebriggebliebene von einem gebratenen Haasen, reibt um einen Kreuzer Milchbrod, röstet es weißgelb in Butter, thut das Gehackte nebst einer feingeschnittenen Sardelle und etwas geschnittener Citronenschaale mit dem Semmelmehl in einen Fußhafen, rührt es mit Wein und Fleischbrühe zu gleichen Theilen, wie ein Mus (Brei), an, thut gestoßene Muscatenblüthe und eine ganze Zwiebel, mit Gewürznäge-

lein besteckt, darein, rührt es auf dem Kohlfeuer, bis es an das Kochen kommt; dann wird es angerichtet.

Anmerkung. Wenn die Zwiebel darein gerieben wird, ist es besser, weil kein Haschi kochen darf.

408. Ein Haschi (Hachis) von einem Kalbsbraten.

Man hackt übrig gebliebenen Kalbsbraten, röstet eine Handvoll Semmelmehl in Butter weißgelb, reibt auf dem Reibeisen eine Zwiebel und hält dabei das Reibeisen über die Schüssel, in welcher das Gehackte angerührt wird. Alsdann schneidet man eine gewässerte und ausgegrätete Sardelle und etwas Citronenschaale klein, thut beedes, nebst ein wenig gestoßener Muscatenblüthe, an das Gehackte, rührt es mit Wein und Wasser an, daß es so dick ist, wie ein Mus (Brei) und rührt es auf dem Kohlfeuer, bis es anfangen will, zu kochen. Sodann wird es auf den Tisch gegeben.

Anmerkung. Wenn man das Haschi nicht kochen läßt, bleibt es milde. In die Schüssel legt man gebähte Weckschnitten, auf welche das Haschi angerichtet wird.

409. Haasen-Pfeffer.

Die Vordertheile der Haasen werden in Stücke gehauen, etliche Stunden in scharfen Essig

gelegt, welcher hernach durch einen engen Seiher in ein anderes Geschirr geseihet wird. Dann wird das Haasenfleisch, nebst einer ganzen Zwiebel mit Gewürznägelein besteckt, und zwei Lorbeerblättern, in den Essig gelegt, so viel Wasser als Essig, gehöriges Salz und etwas gestoßener Pfeffer darein gethan, und dann in einem zugedeckten Fußhafen gekocht, bis das Fleisch fast weich ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Rührlöffel voll Mehl recht braun geröstet, dann wird das Mehl mit der Brühe vom Haasen angerührt und Citronenschaale nebst Saft darein gethan. Hierauf läßt man es zusammen kochen und gibts zu Tische.

310. Hirschkolben zuzurichten.

Man nimmt Hirschkolben, die noch jung sind, und schneidet sie von dem Geweih ab, brühet sie in kochendem Wasser, damit die rauhe Haut davon kommt, wäscht sie aus etlichen frischen Wassern, damit keine Haare hängen bleiben, schneidet sie in runde Plätze und kocht sie in guter Fleischbrühe, mit gestoßener Muscatenblüthe, Ingber und einem Stück frischer Butter. Bei dem Anrichten beträuft man sie auf der Schüssel mit Citronensaft. Die Soße wird mit zwei Eierdottern abgezogen, dann die Schüssel mit geschnittener Citronenschaale überstreuet. Wem es beliebt, der kann dieses Gerichte auch mit Trüffeln, Morcheln und Krebsschwänzen ko-

chen und Mehl in Butter daran röſten. Dann bleibt aber die Citrone weg.

411. Ragout von jungen Hühnern.

Hiezu können kleine Hühner genommen werden. Die beſte Art, dieſe Hühner zu brühen, will ich hier anzeigen, weil die ganz jungen Hühner öfters verbrühet werden. Wenn die Hühner abgeſtochen ſind, wird ſiedendes Waſſer in eine tiefe Schüſſel gegoſſen und mit ein wenig kaltem Waſſer abgekühlt, doch nur ſo, daß man die Hand nicht darinnen leiden kann. Nun werden die Hühner mit einem Rührlöffel ſo lange getunkt, bis die Federn an den Flügeln ohne Mühe losgehen. Dann können ſie durchaus geputzt werden. Das Waſſer wird noch ein wenig abgekühlt, die Federn werden ſchnell abgeſtreift und rein geputzt. Alsdann werden die Hühner wieder in laues Waſſer gelegt, daß ſie nicht ſteif werden und ſchön weiß bleiben. Nun werden ſie ausgenommen, das Bruſtbein wird ausgebrochen und ſo gut als möglich gebogen, daß die Bruſt recht in die Höhe kommt. Zum Ragout und Fricaſſee werden die jungen Hühner zu vier, ſechs, auch acht Theilen, je nachdem die Hühner größer oder kleiner ſind, zerſchnitten. Zum Braten werden ſie ſchön dreſſirt, ſo lange ſie nicht ſteif ſind. Die Soſe zum Ragout iſt folgende: Die zerſchnittenen und rein gewaſchenen Hühner werden in einem Kaſſerol oder Fußhafen mit einem Stückchen zerlaſſener Butter auf

Kohlen gestellt. So bald sie gelblicht sind, wird Mehl darüber gestreuet. Zu zwei Hühnern rechnet man einen Eßlöffelvoll Mehl. Dann werden etliche Schalotten- oder eine andere Zwiebel recht fein geschnitten und auch über die Hühner gestreuet. Wenn das Mehl ein wenig angezogen hat, denn die Soße muß weiß bleiben, so wird ein Glas Wein und so viel Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu gegossen, als hinlänglich ist, die Hühner damit zu kochen. Man thut alsdann Citronenschaale und Saft darein, nebst gestoßener Muscatenblüthe, und läßt sie zugedeckt kochen, bis sie weich sind.

412. Fricassee von jungen Hühnern.

Man zerschneidet diese in sechs oder acht Theile, und wäscht sie aus warmem Wasser, daß sie weiß bleiben. Ehe man sie zusetzt, werden sie mit siedendem Wasser angebrühet und zugedeckt eine halbe Viertelstunde stehen gelassen. Man legt sie hernach auf ein reines Tuch oder einen Durchschlag, und wenn sie abgetrocknet sind, werden die Stückchen mit feinem Mehl eingerieben und in einem Kasserol oder Fußhafen mit zerlassener Butter auf Kohlen gestellt, nachdem gehöriges Salz darüber gestreuet worden ist. Man läßt hierauf die Hühner zugedeckt eine Viertelstunde dämpfen, gibt aber ja Acht, daß sie weiß bleiben. Nun gießt man einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, und thut in ein reines dünnes Tüchlein eine in Viertel zerschnittene Zwiebel,

del, etliche Blätter Basilicum, Thymian, ein Lorbeerblatt, drei Blättchen Estragon und etliche Körner ganzen Pfeffer, bindet das Tüchlein mit einem Faden zu und läßt es mit den Hühnern kochen, bis sie weich sind. Bei dem Anrichten werden die Kräuter mit dem Rührlöffel ausgedrückt. Die Sose wird mit zwei Eierdottern abgezogen. Citronenschaale und Saft wird auch mitgekocht.

413. Fricassee von jungen Hühnern mit Krebsen.

Auf zwei junge Hühner rechnet man zwölf bis funfzehn Stück Krebse. Die geputzten Hühner werden in vier Theile zerschnitten und in warmes Wasser gelegt, daß sie weiß bleiben. Die Krebse siedet man, bricht die Schwänze aus und stößt das übrige im Mörser klein, röscht es mit einem Stückchen Butter, eines Hühnereies groß, gießt dann an das Geröschte einen starken Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, läßt sie aufkochen und preßt sie durch. Die Krebsbutter wird nun abgeschöpft und bis zum Anrichten zurückbehalten. Alsdann wird in einem Fußhafen, in zergangener Butter, ein kleiner Rührlöffelvoll schönes Mehl und eben so viel gesiebtes Semmelmehl ganz weißgelb geröstet. Das Geröstete wird mit der Krebsbrühe aufgefüllet und eine Handvoll in Salzwasser abgesottene Morcheln, die Krebsschwänze und etwas Muscatenblüthe darein gethan. In diese Sose werden die zerschnittenen Hühner ge-

legt und zugedeckt gekocht, bis sie weich sind. Bei dem Anrichten werden etliche Eiergelb zu der Soſe gerührt.

414. Junge Hühner mit Sardellen.

Wenn die jungen Hühner zum Kochen hergerichtet sind, wie in Nro. 412. gezeigt worden ist, so werden sie in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter auf Kohlfeuer gestellt und gedämpft. Sie dürfen nur wenig gesalzen werden. Wenn die Hühner gelblicht werden, wird Mehl, so viel als man mit vier Fingern fassen kann, und etliche klein gehackte oder gewiegte Sardellen darauf gestreuet. Wenn nun das Mehl etwas angezogen hat, wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein Glas Wein an die Hühner gegoſſen, drei Stück gewässerte und ausgegrätete Sardellen und etwas Citronenschaale, wie auch das Mark von einer halben Citrone, werden würfelicht geschnitten und nebst Muscatenblüthe zu den Hühnern gethan. Nun läßt man sie zugedeckt kochen, bis sie weich sind, und richtet sie an. Bei dem Anrichten kann nach Belieben auch Eiergelb an die Soſe gerührt werden.

415. Alte Hühner mit Skorzonerwurzeln und Butterklößlein.

Dieß Gericht wird gemeiniglich gegeben, wenn es an jungem Geflügel fehlt. Die Henne wird abgestochen, geputzt und zum Kochen her-

gerichtet; sodann in vier oder acht Theile zerschnitten, mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer gestellt und gesotten. Unterdessen werden die Skorzoneriwurzeln geschält und zubereitet, wie bei den Gemüßen angezeigt worden ist. Wenn sie weich gebrühet sind, wird Mehl in zerlassener Butter ganz weißgelb geröstet, mit Hühnerbrühe angerührt und aufgefüllt, auch Ingber und Muskatenblüthe darein gethan und mit dem Hühnerfleische gekocht, bis dieses beinahe weich ist. Dann wird die Masse zu den Butterklößchen gemacht, und diese mit dem Hühnerfleische und den Wurzeln gekocht. Es wird nemlich das Innere von zwei Kreuzerwecken verzupft und über selbiges vier Loth zergangene Butter geschüttet. Nun läßt man es eine halbe Stunde lang stehen, salzt es und verrührt es mit drei Eiern und einem Eiergelb, arbeitet es gut durch, macht Klößchen daraus, legt diese in die Soſe und läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde kochen; alsdann sind sie fertig. Bei dem Anrichten kommt die Henne und Wurzeln in die Mitte, die Klößchen aber werden aussen herum gelegt.

416. Alte Hühner mit Heringssoſe.

Wenn die Henne geputzt, gewaschen und schön aufgezäumt (dressirt) ist, so wird sie halb abgesotten, dann auf einen Durchschlag gelegt, mit einem reinen Tuch abgetrocknet, mit in Striemen geschnittenem Hering gespickt und in vier oder acht Theile zerschnitten. Dann wird in einem

Fußhafen eine Handvoll gesiebtes Semmelmehl mit einem guten Schoppen Hühnerbrühe angerührt, die Heringsmilch und der vom Spicken übrig gebliebene Hering, nebst dem Mark einer halben Citrone in Würfel geschnitten, und mit etwas geschnittener Citronenschaale und Muscatenblüthe, nebst einem Stückchen Butter zugleich mit der zerschnittenen Henne in die Soſe gethan; worauf man sie zugedeckt kochen läßt, bis das Hühnerfleisch weich ist und zu Tische gegeben werden kann.

417. Kapaun in einer Austernsoſe.

Am besten ist es, wenn der Kapaun trocken gerupfet wird. Ist er ausgenommen, so schlägt man, so lang er noch warm ist, die Brust breit. Dann wird er aus warmem Wasser gewaschen, daß er schön weiß bleibt. Nun wird er schön aufgezäumt (dressirt), der Kopf aber abgeschnitten, und der Hals und Kopf mit folgender Farce ausgefüllet: Von acht oder zehn Stück Austern nimmt man die Bärte ab, hackt sie mit der Leber von dem Kapaun und ein wenig Rindsmark oder frischen Speck klein; thut ein wenig Muscatenblüthe, Pfeffer und etwas Salz, auch fein geschnittene Citronenschaale und etwas Saft dazu, rührt dieses alles wohl durch einander, füllt den Kapaun und näht ihn zu, damit die Kraft beisammen bleibt. Alsdann legt man den Kapaun in einen Kasserol, gießt gute Fleischbrühe daran, bis sie halb darüber geht, thut ein Lorbeerblatt

nebst etlichen Citronenscheiben daran und läßt ihn zugedeckt kochen, bis er weich ist. In einem andern Geschirre wird ein Stückchen Butter mit einem Rührlöffel voll Mehl abgerieben und mit der Brühe von dem Kapaune, so viel man dazu nöthig hat, angerührt. Alsdann schafft man das Seewasser von den Austern weg, fügt noch ohngefähr zehn Stücke dazu, und ausser den Saft von einer Citrone wird noch ein halber Eßlöffelvoll Kapern und etwas Muscatenblüthe hinzugethan. Alles dieses läßt man nun eine Viertelstunde kochen, legt dann den Kapaun auf die Schüssel, rührt drei Eierdottern mit der Soſe ab und richtet sie über den Kapaun an.

418. Ein Kapaun in einer Citronensoſe.

Der Kapaun wird wie der erst beschriebene behandelt, dann wird er am Spieß oder im Bratofen halb abgebraten und nachher in acht Stücke geschnitten. Nun legt man die Stücke in Ordnung auf die Schüssel, auf der man den Kapaun zu Tische gibt, gießt eine tiefe Theetaffe voll Bratensoſe, eben so viel Fleischbrühe daran, und eine halbe Handvoll gesiebtes Semmelmehl, nebst den Saft von einer halben Citrone. Die Schaale von der halben Citrone wird dazu gerieben. Dieses Alles, nebst noch einem Stückchen Butter und etwas gestoßener Muscatenblüthe, thut man in die Schüssel, deckt sie zu und kocht es auf der Kohlpfanne gar.

419. Junge Tauben in einer Speckfose.

Wenn die Tauben geputzt, in vier Theile zerschnitten und gewaschen sind, wird ein flacher Fußhafen mit dünnen Speckplatten belegt, die Tauben darauf, diese mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreuet, und so läßt man sie dämpfen, bis sie gelb sind. Dann wird ein Rührlöffelvoll Mehl und fein gehackte Schalottenzwiebeln auf die Tauben gestreuet. Wenn das Mehl angezogen hat, wird ein Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein Paar Eßlöffelvoll Weinessig, sechs oder acht gestoßene Wachholderbeere und ein wenig gestoßene Gewürznägelein, etwas Citronenschaale und zwei Scheiben von einer Citrone daran gethan. Hierauf läßt man es zugedeckt kochen, bis die Tauben weich sind.

420. Junge Tauben wie Rebhühner zuzurichten.

Wenn die Tauben geputzt und gewaschen sind, werden sie schön dressirt, mit fein geschnittenem Speck gespickt, aussen und innen mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein wohl eingerieben und über Nacht in scharfen Weinessig gelegt. Hierauf wird in einem Fußhafen oder Kasserol Butter heiß gemacht, und dann läßt man die gespickten Tauben auf der Butter zu beiden Seiten gelb braten. Wenn sie gelb sind, werden die Tauben auf einen Teller gelegt, und in das Fett Mehl, so viel man mit vier Fingern fassen kann,

gestreuet. Wenn dieses angezogen hat, wird ein Löffelvoll Fleischbrühe und eben so viel Essig, worinnen die Tauben gebeitzt worden sind, dazu gegossen, auch eine ganze Zwiebel, mit ganzen Gewürznägelein besteckt, ein wenig Muscatenblüthe, Citronenschaale und Scheiben dazu gethan. Dann läßt man die Tauben zugedeckt kochen, bis sie weich sind.

421. Junge Tauben recht schmackhaft zuzurichten.

Man legt die geputzten und rein gemachten Tauben in guten Wein und Wasser in ein Kasserol oder Fußhafen, thut ganze Muscatenblüthe, ganzen Pfeffer und Salz, auch gedörrte, von Sand gereinigte Morcheln (wenn man keine frische hat) dazu, und läßt sie auf dem Kohlfeuer kochen, bis sie weich genug sind. Dann thut man einen Eßlöffelvoll Kapern in die Sose, ein Stück Butter und schon bereitete Artischockenböden, und läßt sie noch einmal aufkochen, so sind sie fertig.

422. Halbirt gefüllte Tauben in einer Sose.

Die sauber geputzten Tauben theilet man der Länge nach von einander, schneidet Füße und Flügel, auch den Hals ganz weg, lößt die Haut auf und füllt von einer recht saftigen Fleischfülle, ohne Eier und Semmelmehl, die Tauben, so viel davon in die Haut gehet, aus. In ein Geschirr wird

Butter geschnitten, eine halbe Taube an die andere gelegt, ein Glas Wein und eben so viel Fleischbrühe in das Geschirr gegossen, eine geschnittene Zwiebel, vier ganze Pfefferkörner, etwas Petersilienwurzeln, zwei ausgegrätete Sardellen, ein wenig Salz und gestoßene Muscatenblüthe hineingethan, sodann werden die Tauben mit Semmelmehl überstreuet, mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt und im Backofen gelb gebraten. Wenn sie fertig sind, seihet man die Sose durch einen Seiher und richtet sie über die Tauben an.

423. Wilde Tauben zu dämpfen.

Diese werden gerupft, ausgenommen, die Brustbeine eingedrückt, die Füße eingebogen, mit feingeschnittenem Speck gespickt, sodann in einen Fußhafen gelegt, mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein eingerieben, und so viel Essig daran gegossen, daß die Tauben bedeckt sind. Eine in vier Theile geschnittene Zwiebel und ein Lorbeerblatt wird auch dazu gethan. Man läßt hierauf die Tauben einen Tag, oder noch besser einige Tage in der Beitze liegen. Dann bratet man sie am Spieß oder in einem Fußhafen gelb, gießt die Morcade, worinnen sie gelegen sind, nebst etwas Fleischbrühe daran, thut Citronenschaale und Saft hinzu und läßt die Sose kurz einkochen. Die Sose wird durch den Seiher getrieben und über die Tauben angerichtet.

424. Wilde Enten zu dämpfen.

Die wilden Enten werden nicht gebrühet, sondern gerupft, und über einem Kohlen- oder Strohfeuer abgesengt: die Köche heißen dieses flammiren. Dieses Flammiren hat bei gebratenem Geflügel großen Nutzen, denn man ist nicht im Stande, einem abgebrühten Geflügel das Rösche weder am Spieß noch im Brat- oder Backofen zu geben. Wenn nun ein Geflügel flammirt ist, so wird es mit Kern- oder Waizenkleie und warmem Wasser rein abgewaschen, die Kiele herausgezogen, in frisches Wasser gelegt und sodann ausgenommen. Die wilde Ente wird mit Essig und Wasser ausgewaschen, der Kopf und der vordere Theil am Flügel weggehauen und Essig über die Ente gegossen, daß sie bedeckt ist. In dieser Beitze läßt man sie ein, zwei oder auch drei Tage liegen. Alsdann wird sie mit Salz eingerieben und die Brust und Schenkel mit fein geschnittenem Speck und halbirten Gewürznägelein gespickt. Hierauf läßt man in einem Fußhafen ein Stück Butter, eines Hühnereies groß, zergehen, legt die Ente darein und läßt sie zugedeckt dämpfen, bis sie auf beiden Seiten gelb ist. Dann wird die Ente heraus genommen, und in dem Fett ein Rührlöffel voll Mehl, eben so viel geriebenes Hausbrod und ein Stückchen Zucker braun geröstet. Das Geröstete wird dann mit einem halben Schöpflöffel voll heißer Fleischbrühe angerührt und ein Trinkglas voll Wein, nebst

eben so viel Essig von der Beitze, dazu gegossen. Auch etwas geschnittene Citronenschaale und etliche Citronenscheiben, nebst gestoßenen Gewürznägelein und einem Lorbeerblatte, werden noch hinzu gethan. Alsdann wird die Ente zugedeckt in der Soße gekocht, bis sie weich ist. Auf diese Art werden auch die einheimischen Enten gedämpft. Bei dem Anrichten kann man beede mit Citronenscheiben garniren.

425. Enten in Pomeranzensoße.

Die geputzte Ente wird mit Gewürznägelein, Pfeffer und Salz, gleich der vorhergehenden, eingerieben und in Butter gedämpft. Unterdessen verfertigt man die Soße. Es wird ein halb Pfund Kalbfleisch und ein Viertelpfund mageres Schinkenfleisch klein geschnitten; dann schneidet man frischen Speck in dünne Platten, belegt einen Kasserol damit und dämpft das geschnittene Fleisch, nebst einer Handvoll geschnittenen Schalottenzwiebeln und einer oder zwei Zehen Knoblauch, gelb. Hierauf gießt man zwei Schöpflöffel voll heiße Fleischbrühe oder Wasser daran, thut ein Lorbeerblatt und vier Blätter Rosmarin dazu, läßt alles zusammen eine Viertelstunde kochen, rührt einen kleinen Rührlöffel voll Mehl mit einem Glas Burgunder oder Elsasser rothen Wein glatt, schneidet das Mark und die Schaale von einer bittern Pomeranze klein, auch das Mark und etwas von der Schaale einer Citrone,

läßt es noch eine Viertelstunde kochen und preßt es dann durch einen Durchschlag oder Sieb. Hierauf gießt man die Soſe an die Ente, thut noch eine Handvoll verwelkte Morcheln oder Champignons, oder vier gewässerte, ausgegrätete und gehackte Sardellen dazu, läßt ſie noch wohl aufkochen und gibt ſie zu Tiſche.

426. Gedämpfte Ente auf franzöſiſche Art.

Man ſchneidet die geputzte Ente in vier oder acht Theile; gießet ächtes Provenceröl in ein Kaſſerol, ſtellet es auf Kohlfeuer mit geſchnittenen Schalotten, Selleri, Plätzen von gelben Rüben und würflicht geſchnittenem Schinken, beſtreuet es mit Kräuterpulver und läßt es mit einander dämpfen. Die zerſchnittene Ente wird hierauf mit Mehl beſtreuet und noch mitgedämpfet, wenn vorher noch gehöriges Salz dazu gethan worden iſt. Wenn die Ente gelb iſt, wird ein Glas Burgunderwein daran gegoſſen, mit welchem man ſie noch gemächlich dämpfen läßt. Nun werden geſtoßene Cardomomen und ein wenig Pfeffer darein geſtreuet und etwas heißes Waſſer daran gegoſſen. Mit dieſem läßt man das Gedämpfte noch eine Viertelſtunde kochen, ſchöpft das Fett ab, ſeihet die Soſe durch, und überſtreuet die Ente mit geſchnittener Citronenſchaale.

427. Junge Birkhühner in einer Soſe.

Dieſe ſind am delikateſten, wenn ſie noch einmal ſo groß als junge Tauben ſind. Sie werden wie die Rebhühner gerupft und hergerichtet. Wenn ſie rein geputzt und gewaſchen ſind, werden ſie mit Salz, geſtoßenen Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben und die Bruſt mit feingeſchnittenem Speck und Citronenſchaalen geſpickt. Dann werden ſie am Spieß halb abgebraten, und wenn dieſes geſchehen iſt, zu einem Fricaſſee verſchnitten und auf die Schüſſel gelegt, auf welcher man ſie zu Tiſche gibt. Man gießt ſodann ein Glas Wein, zwei Eßlöffel voll Hohlbeer- oder Weixeleſſig und noch ſo viel kräftige Fleiſchbrühe als Wein daran, ſtreuet feingeſiebtes Semmelmehl auf die Schüſſel; thut geſtoßene Muſcatenblüthe, ein wenig Cardomomen und geſchnittene Citronenſchaale dazu, läßt die Hühner zugedeckt auf Kohlfeuer eine halbe Stunde kochen und gibt ſie zur Tafel.

428. Eine Birkhenne in brauner Soſe.

Dieſe wird, wenn ſie zum Kochen hergerichtet iſt, etliche Tage lang in halb Wein und Eſſig gebeizt; dann mit Gewürz eingerieben, die Bruſt und Schenkel mit feingeſchnittenem Speck geſpickt, und entweder am Spieß oder in einem Kaſſerol in Butter gelb gebraten. Unterdeſſen wird die Soſe zur Birkhenne zubereitet: Man röſtet nämlich ein Stück Rinde von ſchwarzem

Brod, stellt sie in einem kleinen Hafen mit Weineſſig und Fleiſchbrühe zum Feuer, läßt die Rinde ganz verkochen, rühret die Soſe durch einen Seiher, würzet das Durchgeſeihte mit geſtoßenen Gewürznägelein und Muſcatenblüthe, thut geſchnittene Citronenſchaale, Citronenſaft und ein Stückchen Zucker darein, ſtellet es in einem Kaſſerol auf Kohlfeuer, nimmt dann die Henne vom Spieß oder aus dem Kaſſerol, legt ſie in die Soſe und läßt ſie noch ſo lange kochen, bis ſie weich iſt. Bei dem Anrichten wird der Henne eine halbe Citronenſcheibe in den Schnabel geſteckt.

429. Fleiſch oder Geflügel in einer Preſſe zu kochen.

Der Nutzen davon iſt, daß das Fleiſch und Geflügel einen ſehr guten Geſchmack bekommt. Man nimmt ein flaches Geſchirr, welches die Weite hat, daß das Fleiſchwerk neben einander liegen kann, und belegt es mit dünnen Speckplatten. Man kann auch friſches Nierenfett dazu nehmen. Auf dieſes wird das Geflügel oder Fleiſch gelegt, welches man mit Wurzeln und beliebigen Kräutern zu bedecken hat. Eine in Scheiben geſchnittene Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, etliche ganze Gewürznägelein, ein Paar Pfefferkörner und ein Stücklein Ingber, wird auch noch dazu gelegt. Dann läßt man es zugedeckt auf Kohlen langſam dämpfen, aber nicht gelb werden. Hierauf wird es mit Fleiſchbrühe aufgefüllt, oder

mit heißem Wasser. Wird Wasser beliebt, dann muß das Fleisch gesalzen werden. Nun läßt man es kochen, bis das Fleisch oder Geflügel weich ist, und macht eine Soſe daran, wie beliebt.

430. Gedämpfte Feldhühner.

Die Feldhühner werden gerupft, bis auf den Kopf. Der Kropf und die Eingeweide werden wie bei andern Hühnern ausgenommen, das Feldhuhn aber mit Wein und Essig ausgewaschen und das vordere Gelenke am Flügel abgeschnitten, übrigens aber wie jedes andere junge Huhn dressirt. Zum Dämpfen müssen die Feldhühner in Viertel geschnitten und etliche Tage in Wein und Essig gebeitzt werden. Alsdann werden sie nach Belieben mit Butter oder Speck in einem Kasserol oder Fußhafen gedämpft. Wenn sie gelb sind, werden sie mit einer Gabel herausgenommen. In dem Fett wird Mehl, nebst fein geschnittenen Schalotten, braun geröstet, dann das Geröstete mit dem Essig und Wein von der Beitze angerührt, auch gute kräftige Fleischbrühe nach Verhältniß der Hühner dazu gegossen. Die Lebern von den Feldhühnern werden klein gehackt und nebst geschnittener Citronenschaale und Saft, auch gestoßenen Gewürznägelein und einem Stückchen Zucker zu der Soſe gethan. Alsdann werden die Feldhühner darein gelegt und gekocht, bis sie weich sind. Es können auch nach

Belieben Kapern oder Sardellen mit gekocht werden.

431. Feldhühner mit Orangen-Soſe auf franzöſiſche Art.

Dazu ſind die Feldhühner in den Monaten Auguſt und September, ihrer Zartheit wegen, am delikateſten. Wenn ſie gehörig zubereitet und ausgenommen worden ſind, bereitet man eine Fülle von ihren Lebern mit Trüffeln und geſchnittener Pomeranzenſchaale, füllt ſie, näht ſie zu, beſtreuet ſie mit Salz und geſtoßenen Gewürznägelein und Pfeffer, ſteckt ſie an den Spieß, bindet ſie mit gehackten Schalotten in dünn geſchnittene Speckplatten ein, und fügt noch über dieſes ein mit Butter beſtrichenes Papier. Man läßt ſie nun drei Viertelſtunden lang braten, löſet alsdann die Emballage ab, legt ſie auf eine Schüſſel und gießt eine bereitete Pomeranzenſoſe neben die Hühner in die Schüſſel.

432. Ragout von Feldhühnern mit Parmeſankäß.

Man reibt Parmeſan- oder andern guten Käs, vermiſcht ihn mit ſo viel geriebenem Milchbrod, als es Käs iſt, und beſtreuet damit den Boden einer zinnernen Schüſſel. Zu zwei Feldhühnern nimmt man vier gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen, hackt ſie mit einigen Schalottenzwiebeln und Citronenſchaale klein, drückt den

Saft von einer Citrone auf die Schüssel, streuet das Gehackte dazu, gießt zwei tiefe Theetassen voll Fleischbrühe daran, thut gestoßene Muscatenblüthe dazu, legt die zerschnittenen Feldhühner auf die Schüssel, schneidet vier Loth Butter darauf, und läßt sie dann zugedeckt kochen, bis sie fertig sind.

433. Feldhühner en Salme.

Von gebratenen Feldhühnern schneidet man die Brust und Schlegel klein, das übrige aber, nebst den Beinen, wird in einem Mörser fein gestossen. Alsdann thut man das Gestoßene in ein Geschirr, gießt einen halben Schoppen rothen Wein und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und läßt es mit einem Stückchen Brodrinde eine Zeitlang kochen. Man treibt es dann durch ein Haarsieb, legt die zerschnittenen Feldhühner darein, streuet französisches Kräuterpulver darauf und läßt es noch ein wenig aufkochen.

434. Schnepfen zu fricassiren.

Diese Vögel müssen mit großer Vorsicht gerupft werden, weil ihre Haut sehr zart ist; besonders wenn sie nicht ganz frisch sind, muß man sich wohl in Acht nehmen. Wenn sie recht rein gerupft sind, so wird das erste Gelenke der Flügel abgeschnitten und das Brustbein mit dem Messer flach geklopft. Die Füße leget man dicht

an

an die Schenkel, die Schenkel aber werden nahe an die Flügel geschoben. Dann wird ein hölzernes Spießlein oder Zweck dazwischen gesteckt, daß sie nicht sinken können, die Haut wird von dem Kopf abgezogen, die Augen werden ausgestochen und der Schnabel wird in die Brust gesteckt. Das Eingeweide wird von den Schnepfen niemals ausgenommen. Nun werden die Schnepfen gewaschen, an den Spieß gesteckt, mit Salz eingerieben und halb gebraten. Sobald sie mit Butter getränkt werden, wird eine Bratpfanne untergestellt, daß das Eingeweide nicht verlohren geht. Die halbgebratenen Schnepfen werden zerschnitten und das Eingeweide wird, ohne den Magen, fein gehackt. In einem kleinen Geschirre werden zwei Weckschnitten mit Wein und guter Fleischbrühe zu gleichen Theilen zum Feuer gestellt, und wenn diese verkocht sind, so treibt man sie durch einen Seiher. Dann thut man das Durchgetriebene, den Fleischsaft von den Schnepfen, nebst etwas geschnittener Citronenschaale, den Saft von einer ganzen Citrone, oder, wer das Süße liebt, den Saft von einer süßen Pomeranze, auf die Schüssel, auf welcher die Schnepfen zu Tisch gegeben werden, würzt es mit gestoßener Muscatenblüthe und nur ganz wenig Cardomomen, legt die zerschnittenen Schnepfen und das gehackte Eingeweide dazu, läßt alles noch eine halbe Stunde zugedeckt kochen und gibts zu Tische.

435. Gedämpfte Wachteln.

Die Wachteln werden gerupft, ausgenommen, rein gewaschen, Kopf und Hals weg geschnitten, die Füße eingebogen, und dann mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein eingerieben. Hierauf legt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben aus, legt auf diese dünn geschnittene Scheiben von Rind- oder Kalbfleisch, auf diese die wohl eingeriebenen Wachteln, so daß die Brust auf dem Fleische aufliegt, legt auch ein Büschelein Gewürzkräuter dazu, oder bestreuet die Wachteln mit Kräuterpulver. Sind sie nun oben wieder mit Speckscheiben belegt worden, so deckt man einen passenden Deckel fest darauf, daß kein Dampf heraus kann, setzt sie auf schwache Kohlen, läßt sie eine kleine Stunde dämpfen und richtet sie an. Ist die Soße zu fett, so wird das Ueberflüßige abgeschöpft, das Uebrige durchgetrieben, über die Wachteln gegeben und diese noch mit geschnittenen Citronenschaalen überstreuet.

436. Krammetsvögel in einer Soße.

Wenn die Vögel gerupft und ausgenommen sind, werden die Köpfe abgeschnitten und die Augen ausgestochen, die Vögel gewaschen und mit Salz, Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben. Die Köpfe werden mit acht oder zehn Wachholderbeeren und einem Stückchen rohen Schinken gestoßen; das Gestoßene wird in Butter gelb gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllet und ge-

kocht. Die Krammetsvögel werden auch in einem Kasserol in Butter gelb gedämpft. Wenn sie gelb sind, wird die Butter abgegossen und ein Eßlöffel voll halb schönes halb Semmelmehl gelb geröstet. Die Leber von den Vögeln wird gehackt und mit dem Mehl ein wenig geröstet. Die Fleischbrühe wird mit dem gestoßenen Fleische durch ein Tuch gepreßt und das Mehl mit angerührt. Nun werden die Krammetsvögel in die Soſe gelegt und noch eine halbe Stunde mit gekocht. Wer das Rezente liebt, kann den Saft von einer Citrone darauf drücken, ehe man die Vögel zu Tiſche gibt.

437. Lerchen in einer Soſe.

Wenn die Lerchen gerupft und ausgenommen sind, werden die Köpfe und Füße abgeschnitten. Sind die Lerchen gewaschen, so werden sie mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein eingerieben und in zerlassener Butter gedämpft. Die Köpfe und Füße stößet man, thut sie in ein kleines Geschirr, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine halbe Stunde lang kochen und preßt sie durch. So bald die Lerchen gelb sind, wird die Butter ab und die durchgepreßte Soſe daran gegossen. Das Eingeweide, ohne die Mägen, wird mit einer Zwiebel, einem Stückchen Speck und etwas Citronenschaale zusammen klein gehackt, ein Löffel voll Semmelmehl und ein Löffel voll schönes Mehl in Butter gelb geröstet, das Gehackte darinnen gedämpft

und an die Lerchen gethan. Wenn sie noch eine Zeitlang gekocht haben, werden sie angerichtet. Auf diese Art können alle kleine Vögel zugerichtet werden.

438. Gänsegeräusch (Gänsepfeffer) schwarz zu kochen.

Wenn man die Gans sticht, läßt man das Blut in ein Geschirr, worinn ein wenig Essig und Salz ist, laufen, und rührt es mit dem Messer, bis es kalt ist, damit es nicht gerinnt. Wenn nun die Gans gerupft oder flammirt (gesengt) ist, wird sie mit Waitzenkleie und warmem Wasser abgewaschen und etliche Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann ausgenommen und rein gewaschen. Wenn dieses geschehen ist, wird der Kopf und Hals, nebst den Flügeln und Füssen abgehauen. Diese Glieder, nebst dem Magen und der Leber, nennt man Geräusch. Wenn der Magen aufgeschnitten ist, wird die innwendige harte Haut abgezogen, die Flügel und der Kragen in Stücke zerhaut, nochmal gewaschen und mit Salz und siedendem Wasser zum Feuer gestellt, die Leber aber wird zurück behalten. Wenn das Geräusch eine Viertelstunde lang gekocht hat, so wird es abgeschäumet. Dann thut man eine große Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, etwas geschnittene Citronenschaale dazu und ein Glas voll Wein oder Weinessig, würzet es mit gestoßener Muscatenblüthe und Cardomomen, und läßt es zugedeckt kochen, bis der Magen weich

ist. Alsdann werden drei Rührlöffel voll Mehl in Butter oder Schmalz braun geröstet und mit der Brühe von dem Gansgeräusche angerührt. Das Blut von der Gans läßt man durch einen Seiher laufen, thut es, nebst der Leber, zu dem Uebrigen, läßt es noch eine Viertelstunde zusammen kochen und richtet es sodann an. Ist es aber eine gestopfte Gans, so wird die Leber allein gedämpft oder gebraten.

439. Gansleber zu dämpfen.

Wenn die Gans ausgenommen wird, läßt man die Galle an der Leber hängen, wirft sie in süße Milch und läßt sie über Nacht darinnen liegen, so wird sie um ein gut Theil größer, weiß und mild. Will man sie dämpfen oder braten, so wird die Galle behutsam weggeschnitten. Dann wird die Leber mit ein wenig Butter oder Speck in einem kleinen Fußhafen auf schwachen Kohlen gedämpft. Das übrige Fett wird abgeschöpft. Wenn nun die Leber gelb ist, so bestreuet man sie mit etwas Mehl und gehackten Schalottenzwiebeln. Hat das Mehl angezogen, so wird eine tiefe Theetasse voll Fleischbrühe daran gegossen, der Saft von einer halben Citrone darein gedrückt und etwas geschnittene Citronenschale, nebst ein wenig gestoßener Muscatenblüthe und Cardomomen darein gethan. Während dem Kochen wird das Geschirr etliche Mal gerüttelt, daß die Leber nicht anhängt. Vor dem Anrichten wird erst Salz dazu gethan. Wenn

man sie zu Tische gibt, werden geschnittene Citronenschaalen darüber gestreuet.

440. Auf eine andere Art.

Wenn die Leber gelb gedämpft ist, wird ein Rührlöffel voll Mehl und ein Stückchen Zucker braun geröstet, das Geröstete mit Wein und Fleischbrühe angerührt, Citronenschaale und Scheiben, nebst einem Eßlöffel voll Kapern, und ein wenig gestoßene Gewürznägelein darein gethan. Man läßt nun dieses alles noch eine Viertelstunde zusammen kochen, und salzt erst vor dem Anrichten die Leber, denn sonst würde sie hart werden.

441. Schweinene Nieren auf dem Rost.

Die schweinenen Nieren werden mit feingeschnittenem Speck gespickt, der Länge nach in zwei Theile geschnitten, und mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein bestreuet. Dann läßt man in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, legt die Nieren nebst einem Lorbeerblatt und etlichen gehackten Schalottenzwiebeln, hinein, und läßt sie zugedeckt dämpfen. Nach einer Viertelstunde legt man die Nieren auf den Rost, bestreicht sie mit Butter und läßt sie gelb braten. Zu den gedämpften Zwiebeln streuet man Mehl, so viel man mit vier Fingern fassen kann, und wenn es angezogen hat, wird eine tiefe Theetasse voll Fleischbrühe, nebst zwei Eßlöffeln voll Essig, daran gegossen. Wenn die Soße aufge-

kocht hat, werden die gebratenen Nieren in selbige gelegt und sodann angerichtet.

442. Eine gemischte Speise von Geflügel und Fleisch.

Man nimmt junge Hühner und Tauben, schneidet sie in Viertel, theilt Kalbsbriese, auch Kalb- und Lammsfleisch in Stückchen, und läßt alles mit einander in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde lang kochen. Dann läßt man in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, dämpft das Geflügel und Fleischwerk darinnen, wie auch Ausbrecherbsen oder kleinen Spargel und angebrühte, von Sand gereinigte Morcheln, und gießt an das Gedämpfte von der Fleischbrühe, worinnen das Geflügel und Fleisch gesotten worden ist. Hat man es hierauf mit Muscatenblüthe gewürzt, so läßt man in Schmalz gebackene kleine Weckklößchen mit aufsieden und richtet es sodann an. An Fasttagen nimmt man gebackene und gesottene Hechte, Karpfen, Grundeln, Fischrogen und Karpfenmilch und Morcheln, bäckt Fischklößchen dazu, und läßt diese mit aufkochen.

Eier = Milch = Mehl = und andere Nebenspeisen.

443. Weiche Eier zu sieden.

Hiezu gehören frische Eier, die nicht länger als höchstens acht Tage alt sind. Diese werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn das Wasser zu sieden anfängt, zählt man bis sechs, dann sind sie fertig, oder man legt die Eier in schon siedendes Wasser und zählt, aber nicht zu langsam, hundert und zwanzig. Man gibt sie gleich zu Tische.

444. Harte Eier mit saurem Rahm.

Man siedet frische Eier hart, schält sie ab, und schneidet sie mit samt dem Gelben blattweise, hackt einige Schalotten - oder andere Zwiebeln, auch etwas Petersilienkraut, klein, dämpft das Gehackte in Butter, mengt Salz, Pfeffer und ein wenig Muscatenblüthe darunter und rührt es gut durch einander. Alsdann bestreicht man die Schüssel, auf der die Eier mit zu Tische gegeben werden, dick mit Butter, thut zuerst von dem Gedämpften darauf, auf dieses die geschnittenen Eier, ein Plätzchen dicht neben dem andern, und streuet ein wenig Salz darauf. Dann kommt wieder von dem Gedämpften darauf, über dieses dicker saurer Rahm, und so wird fort ge-

fahren, bis alles zu Ende ist; zuletzt muß aber saurer Rahm seyn. Nun streuet man Semmelmehl darauf, belegt es mit ein wenig geschnittener Butter, stellt es in einen Brat- oder Backofen, damit es eine lichte Farbe bekommt, und dann sind sie fertig. Ist es ein Beiessen, so rechnet man zwei Eier, ist es aber eine Hauptschüssel, drei Eier auf eine Person.

445. Fricassirte Eier.

Frische Eier siedet man hart, schneidet das Weiße fein und läßt den Dotter ganz. Hierauf dämpft man in einem Stück Butter vier geputzte und länglicht geschnittene Champignons und etwas fein geschnittenes Petersilienkraut, streuet einen Eßlöffel voll Semmelmehl darein und füllet es mit Fleischbrühe auf. Hierauf thut man gestoßenen Pfeffer und Muscatennuß daran, legt die Eier in die Soße und läßt sie nur ein wenig kochen. Vor dem Anrichten verrührt man drei Eigelb, rührt den Saft von einer Citrone daran, richtet das Fricassee an, gibt die abgezogenen Eierdottern darüber und trägt sie warm auf.

446. Eier in saurer Soße.

Man röstet in Butter oder Schmalz einen Rührlöffel voll Mehl dunkelgelb, thut eine geschnittene Zwiebel an das geröstete Mehl, läßt es mit dämpfen, rührt es dann mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe und einem Trinkglas voll

Weineſſig an, thut geſtoßene Gewürznägelein, ein wenig Pfeffer und fein geſchnittene Citronenſchaalen darein, und läßt die Soſe aufkochen. Dann wird ſie auf die Schüſſel gegoſſen, auf der man die Eier zu Tiſche gibt, und die Schüſſel auf Kohlfeuer geſetzt. Nun ſchlägt man ein Ei um das andere darein und läßt ſie kochen, bis das Weiße von dem Ei hart wird; der Dotter aber muß weich bleiben.

447. Verlohrne Eier mit Kukumern.

Wenn man viele verlohrne Eier zugleich machen will, macht man in einer möſſingenen flachen Pfanne Waſſer ſiedend, thut Salz und etliche Eßlöffel voll Eſſig darein, ſchlägt die Eier, eins um das andere, in einen Schöpflöffel und legt ſie neben einander darein. Wenn das Waſſer einigemal aufgekocht und das Weiße ſich über das Gelbe gezogen hat, nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus und richtet ſie auf die dazu beſtimmte Schüſſel an. Vorher werden die Kukumern zubereitet. Es werden nemlich halb gewachſene Kukumern geſchält, von einander geſchnitten, die Kerne herausgenommen, länglicht geſchnitten und mit Salz und Pfeffer überſtreuet. Nun zerläßt man ein Stück Butter, dämpft die geſchnittenen Kukumern, nebſt einer Zwiebel, darinn, ſtreut ein wenig Mehl darauf, gießt gute Fleiſchbrühe und Eſſig daran, läßt es gut durchkochen und richtet es zwiſchen die Eier an.

Anmerkung. Alle Soſen werden zwiſchen die verlohrnen Eier angerichtet, niemals darüber.

448. Verlohrne Eier mit Krebsſoſe.

Dieſe werden wie die vorhergehenden gemacht; nur nimmt man Krebsbutter ſtatt der friſchen Butter, läßt den Eſſig weg und nimmt die Krebsſchwänze dazu. Dieſe werden der Länge nach fein geſchnitten und geſtoßene Muſcatenblüthe, nebſt Ingber, in die Soſe gethan; auch kommen noch gebrühte und von Sand gereinigte Morcheln dazu.

449. Farſirte oder gefüllte Eier.

Für drei Perſonen werden ſechs Eier hart geſotten; wenn ſie kalt ſind, geſchält, der Länge nach von einander geſchnitten und das Gelbe heraus genommen. Dann wird von einem Milchbrod das Innere in ſüße Milch eingeweicht, hernach wieder ſtark ausgedrückt und mit den Eierdottern fein gehackt. Das Gehackte thut man in eine Schüſſel, ſtößt eine kleine Hand voll abgezogene Mandeln fein, reibt die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker ab, rührt dieſes alles mit drei friſchen Eiern durch einander und füllet mit dieſer Farſe die ausgehöhlten Eier. Auf eine Schüſſel von Steingut oder ächtem Porzellän wird ein halber Schoppen ſüßer Rahm gegoſſen, ein Stückchen Butter darein geſchnitten,

und nach Belieben Zucker noch hinzu gethan. Auf dieses werden die gefüllten Eier gesetzt und in den Backofen gestellt, damit sie gelb werden. Unterdessen rührt man ein Kaffeelöffelchen voll feines Mehl in einem mössingenen Pfännlein mit dem Gelben von drei Eiern an, rührt noch ein halbes Schöppchen süßen Rahm dazu, thut einer welschen Nuß groß Butter, und Zucker nach Belieben, gestoßenen Zimmt oder Muscatenblüthe darein und läßt es unter beständigem Umrühren kochen. Ehe die Eier aufgetragen werden, richtet man die Sose dazwischen an.

450. Gerührte Eier.

Man nimmt Eier, so viel man nöthig hat (zu vier Personen werden acht Eier und ein Trinkgläschen voll süßer Rahm gerechnet), salzt die Eier, thut ein wenig Muscatenblüthe darein und quirlt sie wohl ab. Es kann nach Belieben auch fein geschnittener Schnittlauch oder Petersilienkraut, oder noch besser, recht fein gehackter Schinken, dazu genommen werden. Dann läßt man zu acht Eiern vier Loth Butter in einer Pfanne zergehen und rührt die Eier über dem Feuer, bis sie gestehen; man darf sie aber nicht zu lange über dem Feuer lassen, denn sie werden gleich hart. Ein wenig von dem Gerührten läßt man gelb werden, und legt es mit einem Fischschäufelein auf das schon Angerichtete.

451. Gerührte Eier mit Sardellen.

Diese werden wie die erst beschriebenen gemacht. Zu acht Eiern und einem Trinkgläschen voll süßen Rahm werden vier große, gewässerte und ausgegrätete Sardellen klein geschnitten. Sind diese in einem Fußhafen mit vier Loth zergangener Butter gedämpft, so quirlt man unterdessen die Eier und Rahm, und gießt die Eier zu den gedämpften Sardellen. Nun rührt und kocht man es wie das schon beschriebene; doch läßt man es auf dem Feuer, bis das Gerührte ein wenig Farbe bekommt. Von gewässerten Heringen oder Heringsmilch kann es eben so wie mit Sardellen gemacht werden.

452. Gerührte Eier mit Spargel.

Die Eier werden eben so, wie die erst beschriebenen, gequirlt. Der Spargel wird in Salzwasser, aber ja nicht zu weich, gesotten. Wenn er abgekühlt ist, wird er in der Größe wie Ausbrecherbsen geschnitten und in Butter gedämpft. Dann werden die Eier daran gegossen und wie die erst beschriebenen behandelt. Mit Ausbrecherbsen wird es eben so gemacht, nur müssen letztere länger in Butter dämpfen. Bei Spargel und Erbsen darf Salz und Muscatenblüthe nicht vergessen werden. Auch mit Stachelbeeren werden die gerührten Eier gemacht. Zu diesen nimmt man Zucker; das Salz hingegen bleibt weg.

453. Eingeschlagene Eier.

In einer flachen Pfanne wird ein wenig Schmalz heiß gemacht, und wenn dieses recht heiß ist, so wird die Pfanne vom Feuer genommen und ein Ei um das andere hinein geschlagen. Jedes Ei wird ein wenig gesalzen und über dem Feuer gebacken, bis das Weßie vom Ei hart und gelb ist; der Dotter muß jedoch weich bleiben, und dann kann man mit einem kleinen Schäufelein jedes Ei wieder herausnehmen.

454. Gebackene Eier.

Man macht in einem eisernen Pfännlein Schmalz heiß. Indessen schlägt man ein oder zwei Eier in eine flache Theeschaale, streuet gehöriges Salz und ein wenig Mehl darauf, gießt es in das heiße Schmalz und bäckt es schnell heraus, und dann wird es mit einem Löffel heraus genommen. Man verfährt mit den übrigen eben so, wenn man mehrere braucht; nur muß man geschwind seyn, daß die Dottern weich bleiben.

455. Gerührte Eier auf Schweizer Art.

Man reibt ein halb Pfund von dem besten Schweizerkäse auf dem Reibeisen, auch zwei altgebackene Milchbrode, thut das Geriebene in einen Fußhafen, gießt einen halben Schoppen guten weißen Wein daran, hackt eine Zwiebel und eine halbe Handvoll Petersilienkraut recht fein,

thut es, nebst ein wenig Muskatenblüthe und Pfeffer, zu dem Geriebenen, stellt es auf Kohlfeuer, und läßt es unter beständigem Umrühren kochen, bis der Käß ganz zerschmolzen ist. Dann macht man sechs Eier auf, schlägt zuerst das Weiße zu einem steifen Schnee, nimmt nachher die Dottern auch dazu, rührt es unter den gekochten Käß und läßt es so lange, wie andere gerührte Eier, über dem Feuer. Bei dem Anrichten wird der Rand der Schüssel mit gebackenen Weckschnitten belegt.

456. Italienische gerührte Eier.

Man hackt vier gewässerte und ausgegrätete Sardellen oder eine Heringsmilch klein, thut das Gehackte mit einem Stück Butter, eines Eies groß, auf Kohlen, schlägt zehn Eierdottern und von vier Eiern das Weiße wohl ab, gießt eine tiefe Tasse voll Rahm dazu, rührt es, nebst gestossenem Pfeffer, zu den Sardellen und kocht es, wie andere gerührte Eier, nur nicht hart. Bei dem Anrichten wird nach Belieben viel oder wenig geriebener Parmesankäß darauf gestreuet, dann wird eine glühende Schaufel darüber gehalten, daß die gerührten Eier Farbe bekommen.

457. Große Eier zu backen.

Man macht von einem dünnen leinenen Tuch ein Säckchen, in der Form eines großen Gänseies, und näht die untern beiden Ecken

ein Zu einem Ei nimmt man vier Hühnereier, schlägt das Weiße allein ab, und dann auch die Dottern. Zuerst schüttet man die Hälfte von dem Weißen ins Säckchen, bindet es zu und hängt es in einen Hafen voll kochenden Wassers. Wenn es, so lange man ein Ei weich siedet, gekocht hat, wird das Gelbe von den vier Eiern, welches vorher auch gerührt werden muß, zu dem gesottenen Eierweiß gegossen; dann wird das Säckchen wieder zugebunden und wie vorher gekocht. Wenn dieses geschehen ist, wird die letzte Hälfte von dem Eierweiß dazu gegossen und gekocht. Sobald es fertig ist, wird das Säckchen umgewendet. Unterdessen wird ein gebrühter oder ein Straubenteig verfertiget, worinnen man die Eier umkehrt, und sodann im heißen Schmalz gelb bäckt. Man gibt gewöhnlich eine Hieften- Weixel- oder Citronensose darüber.

458. Einen ordinären Auflauf zu machen.

Zu einer baierischen Maas süßer Milch nimmt man eine halbe Maas feines Mehl, rührt das Mehl mit Milch wie einen Spatzenteig an, schlägt sechs frische Eier daran, kleppert den Teig mit den Eiern recht ab, salzt ihn ein wenig und rührt die noch übrige süße Milch vollends dazu. Hierauf bestreicht man eine Bratpfanne dick mit Butter, schüttet die Masse darein, schneidet ein Stückchen Butter darein, stellt den Auflauf in einen Brat- oder Backofen und läßt ihn backen, bis er gelb ist.

459. Aufgezogenes Mus (Brei).

Man nimmt drei Eßlöffelvoll feines Mehl, und, wem es beliebt, zwei Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, oder ein wenig Salz, rührt dieses mit kalter Milch an, schlägt sechs Eier daran, kleppert die Eier mit dem Mehl recht ab, rührt alsdann eine halbe Maaß warme Milch dazu, und kann, wenn man will, auch abgezupfte schwarze Kirschen oder Weixeln noch darein thun, in welchem Falle aber Zucker darzu genommen werden muß. Hierauf wird eine Bratpfanne oder ein sonst beliebiges Geschirr mit Butter bestrichen, die Massa darein gefüllt und selbige gebacken.

460. Reisbrei (Mus) auf gemeine Art.

Man nimmt ein halb Pfund geklaubten Reis, wäscht ihn aus warmem Wasser, daß, wenn von ohngefähr eine Säure oder Milbe darinn stecken sollte, der Reis davon gereiniget wird, und setzt ihn nachher in einem Fußhafen mit lauem Wasser zum Feuer. Wenn nun das Wasser mit dem Reis eine Viertelstunde gekocht hat, so wird das Wasser ab = und siedende Milch daran gegossen. Man rechnet zu einem halben Pfunde Reis zwei Maas Milch. Die Milch wird nach und nach daran gegossen. Unter dem Kochen muß man den Brei öfters umrühren, damit er nicht anbrenne. Eine Stunde vor dem Anrichten rührt man einen Rührlöffel voll Mehl oder zwei Loth abgezogene und fein

gestoßene süße Mandeln mit einem oder zwei Eiern und ein wenig kalter Milch an, rührt es in den kochenden Reis, thut Salz und ein Stückchen Butter dazu, und läßt den Brei auf Kohlen kochen, bis er eine Scharren bekommt. Bei dem Anrichten wird gestoßener Zucker mit Zimmet vermischt, darauf gestreuet, auch gewaschene und wieder getrocknete Weinbeere, oder man nimmt zwei Eier, zerkleppert sie, läßt in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen und gießt die Eier darauf. Wenn diese angezogen haben, wird der Brei darauf gegossen; dann läßt man ihn auf schwachen Kohlen kochen, bis die Eier angezogen haben, und richtet ihn an, wobei man die Scharren mit einem Schäufelein loß macht und auf den Brei legt. Die Scharren wird stark mit Zucker und Zimmet bestreuet.

461. Mus von feinem Mehl.

Will man einen allgemeinen Mehlbrei kochen, so nimmt man so viel Rührlöffel voll Mehl, als man zu brauchen glaubt, rührt es mit so viel kalter Milch an, als nöthig ist, kocht ihn auf dem Feuer, thut ein Stückchen Butter darein, und läßt den Brei unter beständigem Umrühren kochen. Wenn er gekocht ist, so stellt man ihn auf Kohlen. Soll der Brei nicht ganz ordinär seyn, so werden zu dem Mehl ein Paar Eier gerührt und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschaale dazu gethan; dann wird aber der Brei nicht gesalzen.

462. Gebrenntes Mehlmus.

Zu einem Viertelpfund Mehl nimmt man ein Viertelpfund Butter, röscht das Mehl in dem Butter hellgelb, reibt die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker ab, rührt das Mehl und die Citrone mit sechs Eiergelb und süßer Milch an, gießt eine halbe Maaß heiße Milch nach und läßt ihn unter beständigem Umrühren kochen, wie einen andern Brei. Sodann wird er auf die Schüssel angerichtet, auf welche er zu Tisch gegeben wird. Man stellet dieselbe auf einen Hafen mit siedendem Wasser, daß das Mus heiß bleibt und eine Haut zieht. Alsdann wird ein Schäufelein glühend gemacht, das Mus mit Zucker und Zimmet überstreuet und gebrennt.

463. Griesmus.

Zu einer Viertelmaaß Gries wird in einer mössingenen Pfanne eine und eine Viertel Maas Milch siedend gemacht. Wenn sie siedet, wird die Hälfte davon abgegossen und der Gries darein gesäet. Dann läßt man das Mus unter beständigem Umrühren kochen, gießt die andere Hälfte Milch nach und nach daran, thut gehöriges Salz und ein Stückchen Butter dazu, läßt das Mus noch eine Viertelstunde kochen und stellt die Pfanne auf Kohlen. Bei dem Anrichten kann, wenn es beliebt, Zucker und Zimmet darauf gestreuet und der Mus mit einer glühenden Schaufel gebrennet werden.

464. Hirsmus.

Eine Viertel Maas Hirs wird mit siedendem Wasser angebrühet, und, wenn das Wasser lau wird, solches wieder abgegossen. Unterdessen werden fünf Schoppen Milch siedend gemacht, und ein Hafen dick mit Butter bestrichen, der Hirs darein gethan und mit der Milch angerührt und gekocht. Man muß aber öfters das Mus umrühren, daß es nicht anbrennt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Mus gesalzen, dann auf eine flache Schüssel gethan und mit heißem Schmalz oder brauner Butter geschmelzt. Man kann auch den Gries- und Hirsmus backen oder aufziehen; dann wird zum Kochen eine Viertelmaas Milch weniger genommen, und vier Eier nebst einem Stück Butter daran gerührt. Das Geschirr muß mit Butter bestrichen und das Mus im Backofen gebacken werden. Wenn man das Mus zu Tische gibt, wird es mit Zucker überstreuet.

465. Semmelmus.

Zu einer halben Maas Milch werden drei Eßlöffel voll gesiebtes Semmelmehl genommen. Die Milch wird in einer Pfanne siedend gemacht, die Hälfte davon herausgeschüttet, das Semmelmehl darein gestreuet und unter beständigem Umrühren die übrige Milch wieder daran gegossen und das Mus vollends ausgekocht. Man thut nur ein klein wenig Salz und ein Stück-

chen Butter darein, und stellt es auf Kohlen, so ist es fertig.

466. Pfannenkuchen (Aumelette).

Der Teig zu Pfannenkuchen wird etwas dicker, als der zu Eierflädlein gemacht. Man nimmt für vier Personen zwei Rührlöffel voll feines Mehl, nebst ein wenig Salz, rührt es mit süßer Milch glatt an, schlägt fünf oder sechs Eier darein, verdünnt es mit noch ein wenig süßer Milch, macht in einer Aumelettenpfanne Schmalz heiß, und gießt so viel von dem Teig darein, daß der Kuchen halben Fingers dick wird. Wenn er auf der einen Seite gelb gebacken ist, so wird er umgewendet und eben so gelb gebacken. Dann stellt man ihn in Wärme und fährt fort zu backen, bis der Teig gar ist. Wird der Pfannenkuchen zu Spinat- oder Endiviengemüse gegeben, so werden zwei Finger breite Streifen geschnitten, aufgerollt und um das Gemüse gestellt.

467. Pfannenkuchen mit Aepfeln.

Man verfertigt einen Teig, wie zu den andern Pfannenkuchen, und nimmt anstatt des Salzes einen Eßlöffel voll gestossenen Zucker. Zu zwei Eßlöffeln voll Mehl und sechs Eiern werden drei Aepfel genommen, wenn sie nicht gar zu groß sind. Man schälet und schneidet sie zu ganz kleinen Stückchen, rührt sie in den Teig und

bäckt sie, wie die andern Pfannenkuchen. So bald einer fertig ist, wird er mit Zucker und Zimmet bestreuet, der andere gebackene darauf gelegt und so fort gefahren, bis alle beisammen sind.

468. Süße Pfannenkuchen.

Man macht drei Rührlöffel voll Mehl mit guter Milch an, schlägt acht Eier daran, thut Zucker nach Belieben darein und macht den Teig mit Milch vollends an, daß er in der Dicke, wie zu Aumeletten ist. Alsdann wird in einer flachen Pfanne Schmalz heiß gemacht, und so viel von der Massa darein gegossen, daß der Kuchen etwas dicker als ein Eierflädlein wird. Wenn er auf einer Seite gelb gebacken ist, legt man ihn auf einen Teller, bestreicht den Kuchen auf der nun gebackenen Seite mit Eingemachtem, überschlägt ihn einigemal, streuet Zucker und Zimmet darauf und überbrennet den Kuchen mit einer glühenden Schaufel, und so behandelt man auch die übrigen. Wem es beliebt, der kann es auch auf beiden Seiten backen.

469. Gefüllte Omelette mit einer Soße.

Es werden hierzu die gewöhnlichen Eierflädlein gebacken, nur muß man Acht haben, daß sie ganz sind. Die Fülle wird auf folgende Art gemacht: Man hackt übrig gebliebenen Braten, wozu man auch frisches Fleisch, oder noch besser, Krebs-

schwänze hacken kann, rührt mit einem Stückchen Butter zwei Eier über dem Feuer, hackt sie mit dem Fleisch noch ein wenig durch, thut eine Hand voll Semmelmehl, Salz und Muscatenblüthe darein, und rührt es mit zwei frischen Eiern an. Sollte die Fülle zu dick seyn, so wird mit süßem Rahm geholfen. Alsdann wird die Fülle gut Messerrücken dick auf die Omeletten gestrichen, und diese werden zusammen gewickelt. Auf die Schüssel, auf der sie aufgetragen werden, wird ein Schöpflöffel voll Fleisch- oder Krebsbrühe gegossen, ein Eßlöffel voll Krebs- oder ein Stückchen frische Butter und ein Eßlöffelvoll Semmelmehl, nebst ein wenig Muscatenblüthe, dazu gethan. Dann werden die aufgerollten Flädlein darein gelegt, welche man zugedeckt auf Kohlenfeuer aufkochen läßt. Sie sind hierauf bald fertig.

470. Gefüllte Omelette mit Crem gebacken.

Diese werden auch, wie die erstbeschriebenen, gebacken. Zur Fülle nimmt man folgendes: Vier Loth Butter werden wohl abgerührt; von zwei Eiern wird Eierkäß dazu gemacht; dann wird eine Hand voll Semmelmehl, eine Handvoll Weinbeer, ein wenig Salz und Muscatenblüthe, mit zwei frischen Eiern recht durch einander gerührt, und wohl Messerrücken dick auf die Omeletten gestrichen. Diese werden hierauf zusammengerollet, auf eine mit Butter bestrichene

Schüssel, nach folgender Zeichnung

in die Quere gelegt. Dann wird von zwei Rührlöffeln voll feinem Mehl, zwei Eiern, einem Schoppen Milch, eines Eies groß Butter, einem wenig Salz und Muscatenblüthe ein Crem angerühret, und über dem Feuer unter stetem Rühren gekocht, bis er dick ist. Hierauf werden die Omeletten damit überzogen und mit Semmelmehl bestreuet, ein wenig zerlassene Butter darüber gegossen und in einem nicht zu heißen Oefelein gebacken. Wer das Süße liebt, kann in die Fülle und in den Crem einen Löffel voll Zucker thun; aber auch ohne Zucker ist es schon ein gutes Essen.

471. Omelette mit Spinat.

Diese werden eben so, wie die mit Crem, gebacken, aber ungefüllt zusammen gerollt. Der Spinat wird wie zu einem Spinatgemüse gebrühet, gehackt und mit Butter gedämpft. Ist man mit Schnittlauch versehen, so wird eine Hand voll davon fein geschnitten und mit gedämpft. Gibt es keinen Schnittlauch, so nimmt man eine halbe Handvoll Schalottenzwiebeln. Wenn die Zwiebeln weich sind, wird der Spinat mit vier Eiern und Milch angerührt, daß er dünner, wie zu einem Gemüse, ist. Dann wird ein Geschirr, das auf den Tisch gegeben werden kann, mit Butter bestrichen, die Omelette nach der bei der

mit Crem gebackenen Omelette befindlichen Zeichnung gelegt, und der Spinat, welcher aber mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß gewürzet seyn muß, darüber gegossen. Zuletzt werden die Omeletten auch mit Semmelmehl bestreuet, mit Butter übergossen und sodann im Oefelein gebacken.

472. Omelette mit Gansleber.

Die Leber wird fein gehackt, auch einige Schalottenzwiebeln und etwas Petersilienkraut werden fein gewiegt und in Butter gedämpft. Wenn das Grüne etwas gedämpft hat, wird die Leber, nebst ein wenig Salz und Muscatennuß, dazu gethan. Hat hierauf die Leber angezogen, so wird Citronensaft und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan. Dann nimmt man zwei Eßlöffel voll Mehl, schlägt fünf oder sechs Eier daran, salzt es und rührt es mit lauer Milch an, daß er in der Dicke etwas stärker als ein Flädleinsteig ist. In einer flachen Pfanne wird Schmalz heiß gemacht und der Teig darein gegossen, das Feuer darf aber nicht stark seyn. Wenn der Teig angezogen hat, wird das Gedämpfte in die Mitte gegossen, und der Teig neben herum mit einem Backschäufelein über die Fülle geschlagen, daß sie ganz bedeckt ist. Alsdann wendet man es um und bäckt es auf der andern Seite auch gelb. Man kann das Gericht trocken oder mit einer Buttersose geben.

473. Eier und Schmalz oder Eier-Haber.

Man nimmt eine Viertelsmaaß feines Mehl, rührt es mit ein wenig Milch an, salzt es, thut auch eine halbe Handvoll klein geschnittenen Schnittlauch darein, schlägt nach und nach fünf Eier daran, und macht den Teig vollends mit Milch an; doch muß der Teig dicker seyn, als der zu Eierflädlein. Alsdann wird in einer flachen Pfanne Schmalz heiß gemacht und die Masse darein gegossen. Wenn der Teig angezogen hat, sticht man mit einem Messer hin und wieder darein, daß das Dünne vollends hinunter lauft. Ist es nun gelb gebacken, so wird ein Kreuzschnitt darein gemacht und die Stücke werden umgewendet. Man kann auch kleinere Stückchen machen. Wenn es rösch gebacken ist, gibt man es zu Tische, und zwar kann es ohne oder mit Salat gegeben werden.

474. Eier-Haber auf französische Art.

Hiezu nimmt man eine Viertelmaaß Semmelmehl, zerkleppert sechs Eier, gießt ein Trinkglas voll Milch daran, thut fein geschnittenen Schnittlauch und ein wenig Salz darein, rührt es an das Semmelmehl und häckt es in Schmalz wie das erst beschriebene.

475. Eierkuchen (Platz).

Zu einem Eierplatz für sechs Personen rechnet man um drei Kreuzer Wecke; sind aber die

Wecke klein, so nimmt man um vier Kreuzer, schneidet sie zu dünnen Suppenschnitten, salzt sie, gießt einen Schoppen Milch darüber und läßt beedes eine Zeitlang stehen. Dann kleppert man acht Eier und gießt sie an die eingeweichten Weckschnitten, thut eine halbe Handvoll fein geschnittenen Schnittlauch dazu, rührt alles wohl durcheinander und bäckt es in einer eisernen Pfanne. Wenn der Kuchen auf einer Seite gelb gebacken ist, wird er behutsam umgewendet und auf der andern Seite auch gelb gebacken.

476. Eierkuchen auf eine andere Art.

Es werden zwei Kreuzerwecke klein geschnitten und in Schmalz geröstet; dann werden sechs Eier zerkleppert, diese gesalzen, an die gerösteten Wecke gegossen, und hierauf der Eierkuchen, wie der erst beschriebene, in Schmalz gebacken.

477. Ein süßer Eierkuchen.

Von zwei Kreuzerwecken wird die äußere Rinde abgeschnitten, das Innere von den Wecken in Milch eingeweicht und dann wieder stark ausgedrückt. Unterdessen wird eine halbe Handvoll Mandeln abgezogen, klein gestossen und mit fünf Eiern zu dem Weck gerührt. Auch werden zwei Loth Rosinen und zwei Loth geklaubte und rein gewaschene Weinbeere, ein Eßlöffel voll gestoßener Zucker, geschnittene Citronenschaale und ein wenig gestoßener Zimmet gut darunter gerührt

und sodann der Kuchen in Schmalz auf beiden Seiten gelb gebacken. Es kann auch nach Belieben eine Wein- Weixel- oder Hieftensose dazu gemacht und der Kuchen darinnen aufgesotten werden.

478. Rahm-Strudeln.

Man nimmt zu einem Rührlöffel voll feinen Mehl ein Ei. Auf eine Schüssel für sechs Personen nimmt man vier Eier und vier Löffel voll Mehl, salzt es und rührt es mit Milch zu einem Eierflädleinsteig, bäckt sie wie gewöhnlich auf beiden Seiten gelb, bestreicht dann jedes Flädlein mit gekleppertem sauren Rahm, mischt unter eine Hand voll Semmelmehl ein wenig Salz und Muscatenblüthe, überstreuet die mit Rahm bestrichenen Flädlein, schneidet sie in drei Finger breite Streifen und rollt sie auf wie Schnecken. Hierauf wird ein Form oder Becken mit Butter bestrichen und eine Strudel an die andere gestellt, bis das Geschirr voll ist. Nun gießt man gesottenen Rahm oder süße Milch daran und läßt die Strudeln auf der Kohlpfanne oder im Backofen aufkochen.

479. Krebs-Strudeln.

Der Teig wird wie zu den Rahmstrudeln gemacht und auch wie Eierflädlein gebacken. Von einem Pfund Suppenkrebsen und einem Viertelpfund Butter wird eine Krebsbutter gemacht. Ist diese abgepreßt, so werden die Schaalen mit heißer

süßer Milch zum Feuer gestellt. Von der Krebsbutter werden zwei Eßlöffel voll mit zwei Eiern abgerührt und die Flädlein damit überstrichen, die ausgebrochenen Krebsschwänze aber werden klein gehackt, unter Semmelmehl, mit ein wenig Salz und Muscatenblüthe gemischt, auf die bestrichenen Flädlein gestreut, dann drei Fingersbreite Streifen davon geschnitten und aufgerollt. Das Geschirr wird mit Krebsbutter bestrichen, die Strudeln werden sodann eine an die andere gestellt. Mit der Krebsmilch rührt man zwei Eier an, thut ein wenig Salz und Muscatenblüthe darein, gießt sie an die Strudeln und läßt sie im Backofen oder auf der Kohlpfanne aufkochen.

480. Zimmet-Strudeln.

In einer kleinen Schüssel zerkleppert man ein Ei, gießt eine Eierschaale voll Wasser dazu, läßt eines Hühnereies groß Butter zergehen, aber nicht heiß werden, rührt sie zu dem Ei, salzt beedes ein wenig und thut so viel feines Mehl darein, daß es ein Teig zum Wirken wird. Dann wird derselbe so dünn als möglich ausgewärgelt; den Platz aber läßt man wohl abtrocknen und streicht folgende Fülle darauf: Man rührt ein Viertelpfund Butter mit zwei Eiern ab, thut vier Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln, vier Loth gestoßenen Zucker und ein halb Loth gestoßenen Zimmet darein und rührt alles gut durch, so ist die Fülle fertig. Nun wird dieselbe aufgestrichen, der Platz zusammen gerollt, und

noch ein Teig, von zwölf Loth Butter, sechzehn Loth Mehl, einem Ei, zwei Eßlöffel voll Wein und drei Eßlöffel voll Wasser, nebst ein wenig Salz, verfertigt. Der Teig wird wie ein Butterteig gemacht, die zusammen gerollten Strudeln werden darein gelegt, dann wird jeder auch mit diesem Teig umwickelt und wie der Buchstabe S formirt. Sind sie nun mit Eierdottern bestrichen worden, so bäckt man sie auf einem Blech. Unterdessen schlägt man von einem Eiweiß Schnee und mengt Zucker und gestoßenen Zimmet darunter. Wenn die Strudeln gebacken sind, so werden sie glasirt und wieder in den Ofen gestellt, daß sie trocknen. Zur Soße werden zwei Loth abgezogene Mandeln mit etlichen Tropfen süßen Rahm gestoßen; nachher mit einer halben Maas süßen Rahm oder Milch abgekocht und durchgepreßt. Alsdann wird die durchgepreßte Milch wieder heiß gemacht und in einer besondern Schüssel beigestellt.

481. Ein Reis-Strudel.

Ein Viertelpfund geklaubter Reis wird gewaschen und mit siedendem Wasser angebrüht. Wenn das Wasser lau wird, wird es abgegossen und der Reis mit anderthalb Schoppen Milch gekocht, so daß er etwas dick wird. Dann werden sechs Loth Butter mit einem Ei und vier Eierdottern ab- auch ein wenig Salz und ein starker Eßlöffel voll gestoßener Zucker hinzu gerührt. Hierauf wird ein Teig von drei Eiern

vier Eßlöffel voll lau gemachten süßem Rahm, etwas Salz und so viel feinem Mehl angemacht, daß es einen leichten Teig zum Auswärgeln gibt, der aber mehr nur gezogen als gewärgelt wird. Ist dieser nun ganz aus einander gezogen, so wird der Reis dick darauf gestrichen und locker zusammen gerollt. Hierauf wird ein tiefes Blech oder ein anderer Form mit Butter bestrichen, die Strudeln werden dann in der Rundung darein gelegt, ein starker Schoppen süßer Rahm daran gegossen und im Backofen oder auf Kohlen mit einem Zugdeckel aufgezogen. Sind die Strudeln fertig, so überstreuet man sie mit Zucker und Zimmet und trägt sie zu Tisch.

482. Lungen-Strudel oder Wintermaultaschen.

Man nimmt zu drei Eiern eine Eierschaale voll Wasser, rührt Mehl darein, wie zu einem ordinären Nudelteig, nur nicht so ganz fest, wirkt sechs Laiblein daraus und wärgelt diese wie Nudelplätze aus. Zur Fülle nimmt man ein Pfund Kalbslunge, oder ein halb Pfund Lunge und ein halb Pfund Herz und Lebern, hackt vier Loth frisches Nierenfett mit der Lunge klein, zerschneidet zwei große Zwiebeln klein und dämpft sie in Butter weich. Nun thut man sie, nebst gehörigem Salz, ein wenig Pfeffer und zwei Hand voll Semmelmehl zu dem Gehackten, rührt es mit drei Eiern und einem Gläschen Milch an, streicht

die Fülle auf die Nudelplätze, rollt sie auf, wie andere Strudeln, drückt sie an den Enden fest zusammen, daß die Fülle nicht herausläuft, und kocht sie in siedendem gesalzenen Wasser. Wenn sie angerichtet sind, werden sie mit geröstetem Semmelmehl geschmelzt.

483. Maultaschen mit grünen Kräutern.

Der Teig wird eben so, wie der erst zu Wintermaultaschen beschriebene, gemacht. Zur Fülle nimmt man Schnittlauch, Petersilienkraut, Sauerampfer, etwas Spinatblätter, auch Zwiebelschlutten. Wem es beliebt, der kann auch etwas Körbelkraut hinzufügen. Diese Kräuter werden geklaubt, rein gewaschen und klein gehackt. Dann wird das Gehackte in heißem Schmalz oder Butter gedämpft. Nach Verhältniß des Grünen wird eine oder zwei Hand voll Semmelmehl, auch gehöriges Salz darzu gethan und mit drei Eiern und Milch angerührt, daß die Fülle zum Aufstreichen tauglich ist. Nun können die Plätze zu Stücken geschnitten und jeder Fleck einzeln aufgestrichen und überschlagen, oder, wie bei den Strudeln, der Platz ganz aufgestrichen, zusammen gerollt und mit dem Rührlöffelstiel in drei Abtheilungen gedrückt werden. An den Enden werden die einzelnen und die ganzen Plätze fest zugedrückt und auch in gesalzenem Wasser gekocht, und wenn sie fertig sind, mit geröstetem Semmelmehl geschmelzt.

484. Grü-

484. Grüne Wassernudeln.

Zu einer halben Maas Mehl werden zwei Hand voll Schnittlauch und eine Hand voll Petersilienkraut gewaschen, recht fein gehackt und mit dem Mehl vermengt. Dann wird dieses mit zwei Eiern zu einem recht festen Teig gewirkt, denn das Grüne läßt gar bald nach. Der Teig wird wie bei den andern Nudeln ausgewärgelt und getrocknet. Wenn sie trocken sind, schneidet man mit einem mössingenen Backrädlein die Plätze in daumenbreite Streifen, theilt diese wieder in viereckigte Fleckchen und siedet sie, wie die Nudeln, in gesalzenem Wasser. Wenn sie angerichtet sind, werden sie mit geröstetem Semmelmehl geschmelzt.

485. Baierische Butternudeln.

Von einem Kreuzerweck wird die Rinde abgerieben oder geschnitten, das Innere geschnitten und mit einem Schoppen siedenden Rahm angebrühet. Wenn der Weck kalt ist, werden drei Eier daran geschlagen, zwei Eßlöffel voll dicke Bierhefe und vier Loth zergangene Butter dazu gerührt, auch etwas Salz und ein halbes Pfund feines Mehl daran gethan. Alsdann wird es zu einem leichten Teig angemacht, und dieser in die Wärme gestellt, daß er wohl aufgehe. Wenn er gegangen ist, wirft man in ein gleichweites Geschirr ein gut Theil Butter oder Schmalz, läßt es zergehen, aber nicht heiß werden, sticht den

Teig mit einem blechernen Eßlöffel in Form runder Nudeln aus, legt sie in das Schmalz (die Nudeln dürfen aber nicht an einander stossen, weil sie sehr auflaufen), und dann bäckt man sie nicht schnell, gibt unten und oben Kohlen, und wendet sie, wenn sie unten Farbe haben, und bei dem Anrichten bestreuet man sie mit Zucker.

486. Baierische Käßnudeln.

Man läßt einen Topf (Hafen) voll saurer Milch am Feuer zusammen gehen; wenn die Milch geronnen ist, läßt man den Käß in einem Seiher ablaufen, zerdrückt ihn in einer Schüssel mit dem Rührlöffel, rührt die Hälfte so viel Butter dazu, als es Käß ist, und schlägt nach und nach zwei Eier und vier Eierdottern daran. Hierauf wird die Hälfte eines in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Kreuzerweckes, nebst vier Loth gewaschenen und wieder getrockneten Weinbeeren und eben so viel Rosinen dazu gethan. Alsdann bäckt man von Omelettenteig dünne Omeletten, bestreicht sie zuerst mit einem geklepperten Ei, streicht dann die Fülle darauf und schneidet drei Finger breite Streifen, rollt sie auf und bestreicht das Geschirr, worinnen die Nudeln zu Tisch getragen werden, mit Butter, gießt hierauf sauren Rahm, nur Fingers hoch, darein, und stellt in selbigem die Käßnudeln, eine an die andere, setzt sie auf gelindes Kohlfeuer, gibt auch oben Glut darauf, und bäckt sie schön

gelb. Wenn sie fertig sind, wird Zucker darauf gestreuet.

487. Gebackene Käßnudeln.

Man rührt acht Eßlöffel voll geriebenen Käß mit drei Eiern und vier Loth zerlassener Butter recht stark, thut zwei Eßlöffel voll frische dicke Bierhefe, sechs Eßlöffel voll sauern oder süßen Rahm und das gehörige Salz, dann so viel feines Mehl darein, bis es ein Teig wird, in der Dicke, wie der Teig zu einem mürben Kuchen. Nun klopft man ihn so lang, bis er sich von dem Löffel schält, läßt ihn bei gelinder Wärme gehen, macht Fingers lange und eben so dicke Nudeln daraus, legt sie auf einen mit Mehl bestreuten Deckel oder Bret, macht, wenn sie alle beisammen sind, Schmalz heiß und bäckt sie schön gelb heraus.

488. Dukatennudeln.

Zu einem Tisch für sechs Personen nimmt man ein Pfund feines Mehl in einer Schüssel, rührt an das innere Mehl in der Schüssel drei Eßlöffel voll gute weiße Bierhefe und sechs Eßlöffel laue Milch. Wenn es bei gelinder Wärme gegangen ist, nimmt man noch vier Eierdottern, etwas Salz und laue Milch, so viel nöthig. Der Teig muß von der Dicke seyn, daß man ihn wirken kann; fest darf er jedoch nicht werden. Wenn der Teig recht durchgearbeitet ist, wird er wieder

in die Wärme gestellt. Ist er hierauf wieder gegangen, so verfertigt man ganz kleine runde Dampfnudeln, bestreuet eine Serviette mit Mehl, legt die Nudeln darauf und deckt sie zu, bis sie gehen. Alsdann setzt man einen Kasserol oder Fußhafen mit einem halben Schoppen süßen Rahm oder Milch, zwei Loth Zucker und eines Eies groß Butter auf Kohlen, und wenn die Milch siedet, werden die Nudeln eingesetzt und das Geschirr zugedeckt; der Deckel muß jedoch genau passen und darf nicht von Eisen seyn. Man gibt hierauf unten und oben Glut; oben darf sie aber nicht zu stark seyn. In einer Viertelstunde sind sie fertig. Unterdessen wird eine halbe Maaß Milch mit einem Stückchen Zucker gesotten, diese mit etlichen Eierdottern abgezogen und in einer besondern Schüssel beigestellt.

489. Baierische Germnudeln.

Man übersiedet 20 Krebse in Salzwasser, löset die Schwänze aus und macht von den Schaalen und einem Viertelpfund Butter eine Krebsbutter, hackt die Schwänze und stößt vier Loth abgezogene Mandeln klein, thut ein Pfund Mehl in eine Schüssel, macht dieses mit einem Schoppen lauen süßen Rahm, zwei Eßlöffeln dicker Bierhefe, einem Ei und einem Eierdotter an, thut die Hälfte von den Mandeln und die Hälfte von den Krebsschwänzen und gehöriges Salz darein, und klopft den Teig so lang, bis er sich von dem Rührlöffel schält. Alsdann macht man Dau-

mensdicke und Fingerslange Nudeln, läßt sie auf einem mit Mehl bestreuten Tuch in der Wärme gehen und gießt in einen flachen Fußhafen süßen Rahm, nebst der andern Hälfte von den Mandeln, den Krebsschwänzen, der noch übrigen Krebsbutter und etwas Zucker. Wenn es siedet, legt man die Nudeln darein, und gibt unten und oben Glut, daß sie schön backen. Zu merken ist, daß die Nudeln zu der Zeit gerichtet werden müssen, wenn eben gespeißt werden soll, denn schon in einer Viertelstunde sind sie fertig. Auch ist noch zu bemerken, daß die Milch nicht höher, als bis zur Hälfte der Nudeln gehen darf.

490. Nudeln auf französische Art.

Es wird ein Viertelpfund Butter in einem Kasserol mit zwei ganz klein gehackten Zwiebeln auf Kohlen gestellt und gedämpft; dann nimmt man ein Viertelpfund gewässerte, ausgegrätete und klein gehackte Sardellen, rührt eine Hand voll Semmelmehl und eben so viel schönes Mehl daran, gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm dazu, thut ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäß, nebst Salz, Pfeffer und Muscatenblüthe daran, schlägt acht Eierdottern hinein und läßt es auf dem Feuer anziehen, doch, daß die Fülle gelind bleibt. Unterdessen wird ein Nudelteig verfertigt und zu einem dünnen Platz ausgewärgelt, die Masse darauf gestrichen und zusammen gerollt. Dann legt man den Platz in eine Serviette, bindet ihn und läßt ihn in gesalzenem

Wasser eine Stunde kochen. Hierauf legt man ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn abkühlen, schneidet alsdann Daumensgroße Nudeln daraus, bestreicht eine Schüssel mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Parmesankäß, legt eine Lage Nudeln, dann wieder Käß, bis die Masse gar ist; zuletzt muß aber Käß kommen. Oben darauf wird alsdann etwas Butter geschnitten, um den Schüsselrand ein Wasserteig gelegt, die Schüssel auf einem Blech in Sand gestellt und die Nudeln im Ofen gebacken. Wenn die Nudeln aufgetragen werden, nimmt man den Wasserteig ab.

491. Saure Rahmnudeln.

Einen halben Schoppen dicken sauren Rahm und vier Eier, nebst ein wenig Salz, rührt man in einer Schüssel wohl, und vermengt so viel feines Mehl damit, bis sich der Teig von der Schüssel losschält; dieser Teig muß wie ein Spatzenteig seyn und recht abgeschlagen werden. Alsdann wird in einer messingenen Pfanne eine Maas süße Milch siedend gemacht, auch thut man ein Stückchen Butter in die Milch. Den Teig legt man auf einen mit Mehl bestreuten Deckel, verfertigt mit einem Messer lange Strützel, legt sie in die Milch, läßt sie so lang, als ein Paar harte Eier, kochen, und gibt sie schnell auf den Tisch. Diese Portion gibt eine Schüssel für sechs Personen ab. Man kann sie nach dem Sieden auch auf einem Blech aufziehen.

492. Dampfnudeln in Milch.

Man thut ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt etwas Mehl mit zwei Löffeln voll dicker Bierhefe und ein wenig lauer Milch zu einem sogenannten Dampf an, und läßt es gehen. Wenn es gegangen ist, rührt man ein Viertelpfund zerlassene Butter und drei Eier, auch etwas Salz dazu; arbeitet den Teig so lang, bis er sich von der Schüssel losschält, und läßt ihn dann wieder gehen. Alsdann wirkt man auf einem Bret runde Laiblein, die etwas größer, als ein Hühnerei sind, setzt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech oder irdenes Geschirr, thut laue Milch darein, läßt sie mit dieser aufgehen, und stellt die Nudeln in den Backofen, oder gibt unten und oben Glut. Wenn sie gebacken sind, wird noch gesottene Milch auf den Tisch gestellt.

493. Dampfnudeln mit gedörrtem Obst.

Der Teig wird entweder wie der eben beschriebene, oder nur mit gutem Rahm oder Milch angemacht; nur wird der Teig, wo keine Eier dazu genommen werden, etwas fester gemacht. Das gedörrte Obst, Zwetschgen, Weixeln, Kirschen, auch geschälte Aepfel- und Birnschnitze, werden mit zwei Theilen Wasser und einem Theil Wein zum Feuer gesetzt. Will man sie recht gut machen, so thut man etwas Zucker, geschnittene Citronenschaalen und gestoßenen Zimmt darein und läßt es mit kochen. Wenn sie

gekocht sind, läßt man sie abkühlen, bestreicht die Bratpfanne oder ein sonst beliebiges Geschirr mit Butter und thut Soße, nebst der Hälfte von dem gekochten Obst, darein. Wenn dann die Dampfnudeln gewirkt und gegangen sind, werden sie auf das Obst gesetzt, und wenn sie wieder gegangen sind, oben mit Butter bestrichen und sodann im Backofen gebacken. Die andere Hälfte von dem Obst wird warm gehalten, und, nebst der Soße, in einer besondern Schüssel auf den Tisch gegeben.

494. Dampfnudeln mit Krebsen.

Zu diesen wird der Teig, wie Nr. 492. beschrieben worden, gemacht. Dann nimmt man 12 mittlere oder 25 Suppenkrebse, siedet sie in gesalzenem Wasser, bricht sie aus, behält die Krebsschwänze zurück und stößt die Schaalen, auch zwölf oder funfzehn abgezogene Mandelkerne, fein, röstet die Schaalen mit einem Vierling Butter schön roth, preßt dann die Butter durch ein Tuch, gießt eine halbe Maas siedende Milch an die Schaalen, thut die Mandeln dazu, läßt alles eine Viertelstunde lang kochen und seihet es durch ein Tuch. Wenn der Teig gegangen ist und die Nudeln ausgewirkt sind, bestreicht man das Geschirr, worinnen sie gebacken werden, dick mit Krebsbutter, gießt von der Krebsmilch darein, läßt sie auf Kohlen siedend werden und legt die Nudeln darein; die Milch darf aber nur bis zur Hälfte an die Nudeln gehen. Alsdann gibt man

unten und oben Glut. Wenn sie schön gebacken sind: so sticht man sie auf eine Schüssel heraus, legt die Krebsschwänze zwischen die Nudeln, die Krebsmilch aber wird in einer besondern Schüssel beigestellt. Diese muß jedoch vorher auf folgende Art verfertiget werden: Man nimmt die noch übrige Krebsbutter, einen halben Eßlöffel voll feines Mehl, zwei Eierdottern und ein Stückchen Zucker, rührt es mit der Krebsmilch an, thut entweder gestossenen Zimmt oder Muscatenblüthe darein, läßt es unter stetem Umrühren aufkochen und gibt es zu den Nudeln, wie schon gemeldet worden ist.

495. Einen blinden Stockfisch zu kochen.

Zu einer halben Maaß Milch schneidet man einen Kreuzerweck zu runden Schnitten, bähet sie, wie zu einer Suppen, schön gelb, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Rührlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft in dem Mehl eine fein geschnittene Zwiebel, rührt das Mehl mit der Milch schön glatt an, läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen, thut, wenn die Milch kocht, Salz, gestoßenen Ingber und Pfeffer darein, und richtet sie über die gebähten Schnitten an.

496. Erdbirn-Nudeln.

Man siedet nach Belieben Erdbirn. Sobald sie weich sind, werden sie abgegossen, geschält, und, so lange sie noch heiß sind, auf ei-

nem Nudelbrette mit dem Wärgelholz zerdrückt. Man kann auch kalte Erdbirn nehmen und auf dem Reibeisen reiben. Die Erdbirn werden hierauf gesalzen und so viel Mehl darein gewirkt, daß der Teig wohl beisammen bleibt. Dann macht man Fingerslange und zwei Fingersdicke Nudeln daraus, bestreicht eine Bratpfanne oder anderes Geschirr dick mit Butter, gießt Zoll hoch Milch darein und legt die Nudeln, eine an die andere, in die Milch, bestreicht sie oben mit Butter und stellt sie in den Backofen, oder gibt unten und oben Kohlen und bäckt sie schön gelb.

497. Gebrühte Wasserspatzen.

Es werden ohngefähr sechs Eßlöffel voll Mehl mit siedendem Wasser, worein man einer welschen Nuß groß Butter wirft, angebrühet, daß man den Teig kaum glatt rühren kann. Alsdann werden drei Eier nach und nach an das Mehl geschlagen; es muß aber jedes Ei apart in den Teig gerührt werden; auch muß man die Eier vorher in warmes Wasser legen. Hierauf wird der Teig gesalzen und recht unter einander gerührt, dann Spätzlein gemacht und in siedendes gesalzenes Wasser eingelegt. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig. Dann kann man sie mit geröstetem Semmelmehl schmelzen, oder die Spätzlein aufziehen lassen. Im letztern Falle thut man Butter in eine Schüssel, läßt sie zergehen, legt mtt einem Schaumlöffel die Spätz-

lein darein, thut etwas Soſe dazu und läßt ſie zugedeckt auf Kohlen gelb werden.

498. Gebrühte Milchſpatzen.

Dieſer Teig wird eben ſo angemacht, wie der erſt beſchriebene, mit Waſſer angebrühte Teig, nur daß man zum Anbrühen Milch nimmt. Auch in die Milch thut man einer welſchen Nuß groß Butter und ſalzt das Mehl. Der Teig muß aber etwas dicker ſeyn. Dann werden die Spatzen in ſiedende Milch eingelegt. Will man ſie aufziehen, ſo werden an die Milch zwei Eier gerührt, ein Stückchen Butter dazu gethan und ſodann auf Kohlen oder im Backofen aufgezogen.

499. Waſſerſpatzen von angebrühtem Teig.

Wenn dieſe gut werden ſollen, ſo nimmt man zu einer Viertelmaas Mehl zwei Eier; da man hingegen bei ordinären Spatzen zu einer Maas Mehl vier Eier nimmt. Das Mehl wird geſalzen und mit Waſſer oder Milch etwas angerührt; dann werden erſt die Eier darein geſchlagen und tüchtig abgeklopft. Wenn nur zwei Eier zu einer Maas Mehl genommen werden, ſo wird der Teig dicker, als der mit vier Eiern angemachte. Es werden hierauf ganz kleine Spätzlein mit einem blechernen Eßlöffel in ſiedendes Waſſer eingelegt. In einer kleinen Viertelſtunde ſind ſie fertig. Wenn ſie angerichtet ſind, überſchmelzt man ſie mit geröſtetem Semmelmehl.

500. Abgerührte Griesspatzen.

Es werden drei Loth Schmalz recht leicht, bis zum Schaum, gerührt; dann nach und nach zwei Eier daran geschlagen und sieben Loth Gries hinzu gerührt. Ist hierauf der Teig gesalzen, so werden kleine Spätzlein davon gemacht und in siedendes gesalzenes Wasser, oder in siedende Fleischbrühe, eingelegt; dann müssen sie eine halbe Stunde kochen.

501. Gute Erdbirn-Spatzen.

Man siedet zwölf Stück große Erdbirn weich, und wenn dieß geschehen ist, gießt man das Wasser ab und läßt sie über Nacht stehen. Des andern Tages werden sie geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Alsdann brennt man eines Hühnereies groß Schmalz darauf und deckt das Geschirr zu, worinnen die Erdbirn dämpfen. Nun werden die Erdbirn gesalzen und wohl unter einander gerührt. Alsdann thut man zwei Hände voll Mehl darein, macht die Massa mit drei Eiern an, formirt die Spatzen wie Schöpfnudeln und siedet sie in gesalzenem Wasser. Sie dürfen nur eine halbe Viertelstunde kochen, sonst werden sie spundig. Wenn sie angerichtet sind, wird Schmalz heiß gemacht, nur ein wenig Semmelmehl darein gesäet und geröstet, und die Spatzen damit geschmelzet; sie sehen dann feiner aus, als wenn das Semmelmehl zu dick darauf geschmelzt wird.

502. Feine Erdbirn-Klöße.

Man nimmt funfzehn große Erdbirnen, kocht und reibt sie, wie eben bei den Erdbirnspatzen gesagt worden, schneidet vier Dreikreuzerwecke gewürfelt, röstet die Wecke in Schmalz, nimmt zu den geriebenen Erdbirnen eine halbe Maas feines Mehl, rührt solches mit drei Eiern und einem Trinkglas voll Milch an, thut Salz und die geschnittenen Wecke darein, macht den Teig recht unter einander und formirt mit den Händen ungefähr faustgroße Klöße, kocht sie in gesalzenem Wasser und schmelzt sie, wenn sie angerichtet sind, mit gerösteten Zwiebeln oder mit Semmelmehl.

503. Ordinäre Erdbirn-Klöße.

Hiezu nimmt man funfzehn große Erdbirnen, eine Maas Mehl, gehöriges Salz, für vier Kreuzer Wecke, drei Eier und ein Trinkglas voll Milch oder Wasser. Der Teig muß so fest seyn, daß man die Klöße nur mit Mühe formiren kann. Diese kocht man nun in gesalzenem Wasser, und schmelzt sie mit heißem Schmalz oder gerösteten Zwiebeln.

504. Ordinäre Griesklöße.

Man nimmt für sechs Personen drei viertel Maas Gries in eine tiefe Schüssel, salzt ihn, steckt in die Mitte der Schüssel eines Hühnereies groß Butter, brühet den Gries mit ein und einem

halben Schoppen siedenden Wassers an, rühret ihn um, daß er nicht knollicht wird, und deckt ihn zu. Wenn nun der Gries abgekühlet ist, so werden vier Eier daran geschlagen, und drei Kreuzerwecke, wie dünne Suppenschnitten, dazu geschnitten. Wem es beliebt, der kann die Hälfte der geschnittenen Wecke in Schmalz rösten. Auch ist zu bemerken, daß, wenn der Kreuzerweck nur vier Loth wiegt, vier Kreuzerwecke genommen werden müssen. Nun werden die geschnittenen Wecke und der Gries gut unter einander gerührt. Sollte der Teig noch zu fest seyn, so wird noch ein wenig Wasser daran gegossen. Alsdann werden die Klöße mit einem großen Schöpflöffel in siedendes Wasser eingelegt, dann sind sie in drei Viertelstunden fertig und können bei dem Anrichten mit gerösteten Zwiebeln oder mit Semmelmehl geschmelzt werden.

505. Abgerührte Griesklöße.

Man rühret vier Loth Schmalz zu Schaum, schlägt nach und nach vier Eier daran, und rührt eine Viertel Maas Gries und nöthiges Salz darein. Sobald der Gries dazu gerührt worden ist, werden die Klöße in siedende Fleischbrühe oder in siedendes gesalzenes Wasser eingelegt. Alsdann müssen sie eine ganze Stunde lang kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten ist es gut, wenn über die Klöße ein wenig kaltes Wasser gesprengt wird. Bei dem Anrichten werden die Klöße in

zwei oder drei Theile geschnitten und etwas von der Brühe in die Schüssel gegossen.

506. Gries-Pölsterlein.

Man zerkleppert ein Ei recht stark, thut zwei Eßlöffel voll Gries und ein wenig Salz darein, und bäckt aus dieser Massa ein Küchlein in heißem Schmalz schön gelb. Wenn dieses geschehen ist, wird das Gebackene in siedender Fleischbrühe ein und eine halbe Stunde gekocht; besser ist es aber, wenn man zwei Klößchen daraus macht, dann dürfen sie nur eine Stunde kochen. Zu bemerken ist, daß, wenn man zu seinem Tische von vier Eiern nöthig hat, man doch jedes Ei besonders anmachen müsse. Der Teig darf nicht stehn bleiben. Sie laufen sehr auf, und wenn sie gekocht sind, werden sie wie Klößchen zerschnitten. In Fleischbrühe mit Petersilien ist diese Speise recht gut.

507. Ordinäre Weckklöße.

Man schneidet Wecke, so viel man nöthig hat, zu dünnen Suppenschnitten, röstet, wenn es beliebt, die Hälfte in Schmalz, über die andere Hälfte aber gießet man Milch oder Wasser, bis die Schnitten wohl naß sind. Alsdann wiegt oder schneidet man eine Handvoll Schnittlauch und Petersilienkraut klein, oder dämpft eine klein geschnittene Zwiebel in Butter und thut es nebst gehörigem Salz zu den Wecken, schlägt

vier Eier daran, rührt alles wohl durch einander, und nimmt so viel Mehl darzu, daß ein fester Teig daraus wird, der jedoch nicht zu fest seyn darf. Nun macht man große Klöße davon, kocht sie in siedendem, gesalzenen Wasser und dann sind sie in drei Viertelstunden fertig. Bei dem Anrichten werden die Klöße in zwei oder drei Theile zerschnitten, etwas Brühe in die Schüssel gethan und mit geröfteten Zwiebeln oder Semmelmehl, auch nur mit heißem Schmalz, geschmelzt.

508. Feine Weckklöße.

Für drei Personen rechnet man zwei Kreuzerwecke, schneidet diese zu dünnen Suppenschnitten, gießt einen Schoppen Milch auf die Schnitten und läßt sie eine Stunde stehen. Nachher gießt man ein Stückchen zergangene Butter darüber, schlägt sechs Eier daran, rührt alles gut durch einander, thut einen Schoppen oder sechs Eßlöffel voll Mehl darein, Salz, so viel als nöthig ist, und macht runde Klöschen, so groß als ein Hühnerei, legt sie in siedende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser, und probirt zuerst ein Klöschen, ob es nicht zerfällt. Dieß zu thun, ist überhaupt bei allen feinen Klöschen rathsam, damit dem Teig noch nachgeholfen werden könne. Man läßt sie eine halbe Stunde lang kochen, und wenn man sie anrichtet, werden sie mit gelbgeröstetem Semmelmehl geschmelzt. Diese Klöschen

chen können zu schwarzgesottenen Fischen und allen sauren Sosen gebraucht werden.

509. Frankfurter Klöschen.

Für sechs Personen schneidet man drei Kreuzerwecke zu dünnen Suppenschnitten, gießt über die Hälfte derselben einen Schoppen Milch, die andere Hälfte aber wird in Butter oder Schmalz gelb geröstet. Hierauf schneidet man acht Loth dürren oder frischen Speck klein, röstet eine Hand voll klein gehackten Schnittlauch und Petersilienkraut, oder im Winter statt des Schnittlauchs Zwiebeln, dämpfet sie mit dem Speck und thut das Gedämpfte, nebst den gerösteten Weckschnitten und dem nöthigen Salz, zu der eingeweichten Weckhälfte. Alsdann rührt man zwei ganze Eier und zwei Dottern daran, nebst einem halben Pfund Mehl, thut etwas Muscatennuß daran, und rührt es gut durch einander. Sollte der Teig zu fest seyn, so wird noch ein Ei daran geschlagen. Dann wird in einem Kasserol oder tiefen Fußhafen Wasser siedend gemacht. Sind hierauf die Klöschen einer Faust groß gemacht und eingelegt worden, so deckt man das Geschirr zu, und dann sind sie in einer guten Viertelstunde fertig. Bei dem Anrichten werden sie mit geröstetem Semmelmehl geschmelzt. Man muß sie aber sogleich nach dem Anrichten zu Tische geben, weil sie sonst an ihrer Güte verlieren würden.

510. Milchklöse.

Zu einer Schüssel auf vier Personen gerechnet, rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt vier Eier daran, reibt von zwei Kreuzerwecken das Innere und rührt es an die Butter. Ist dieses geschehen, so thut man ein wenig Salz darein, macht drei Schoppen Milch siedend und probirt den Teig ein wenig, ob er nicht zerfällt, in welchem Fall noch etwas feines Mehl dazu gerührt werden muß. Wenn der Teig recht ist, so werden runde Klöschen gemacht und eingelegt. Wer das Süße liebt, thut einige Stückchen Zucker in die Milch; doch muß man in jede Milchspeise auch einige Körner Salz thun, weil die Speise dadurch kräftiger wird. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern an die Milch gerührt und über die Klöschen gegossen.

511. Leberklöse.

Auf einen Tisch von sechs bis acht Personen wird eine Kalbsleber genommen, dieselbe gehäutet, das Aderigte davon weggeschnitten und mit acht Loth frischem Speck oder frischem Nierenfett klein gehackt. Alsdann reibt man für zwei Kreuzer Reibsemmel und dämpft zwei große, recht fein geschnittene Zwiebeln in Schmalz weich. Nun wird die Leber und das Semmelmehl mit vier Eiern und einem Glas Milch angerührt, Salz und Pfeffer darein gethan, und so viel Mehl dazu genommen, als die Masse erfordert, und

bis der Teig fest genug wird. Die Klöse werden nun in siedendes, gesalzenes Wasser eingelegt, und dann sind sie in drei Viertelstunden fertig. Bei dem Anrichten werden sie mit gelbgeröstetem Semmelmehl geschmelzt. Von einer gesunden Rindsleber sind die Klöse auch gut.

512. Gebackene Fleischklöschen.

Man nimmt ein Pfund von übrig gebliebenem Kalbsbraten, oder bratet ein Pfund Kalbfleisch, läßt es kalt werden und hackt es klein, weicht einen Kreuzerweck in frisches Wasser ein, drückt ihn wieder fest aus, hackt eine Zwiebel klein und dämpft diese nebst dem Weck in Butter. Dann wird das gehackte Fleisch und das Gedämpfte in einer Schüssel mit sechs Eiergelb angerührt, gehöriges Salz, Muscatenblüthe und geschnittene Citronenschaale, auch der Saft von einer halben Citrone darein gedrückt, und hierauf die Massa gut durch einander gerührt. Nun werden mit einem Löffel länglichte oder runde Klöschen ausgebrochen; das Weiße von den sechs Eiern wird zu Schnee geschlagen, man kehrt alsdann die Klöschen darinnen um und überstreuet sie stark mit Semmelmehl. Hierauf zerläßt man in einem flachen Geschirre einen Vierling Butter, legt die Klöschen darein und bäckt sie auf Kohlen gelb. Sobald die untere Seite gelb ist, werden sie behutsam umgewendet, und wenn sie auch auf der anderen Seite gelb sind, werden sie an-

gerichtet. Zuletzt drückt man noch Citronensaft darauf. Diese Speise kann als ein zweites Gemüße gegeben werden.

513. Hefenklöse.

Man thut eine Maas feines Mehl in eine Schüssel; rührt das Innere mit drei Eßlöffeln guter Bierhefe und etwas lauer Milch oder Wasser zu einem Dampf an, stellt die Schüssel in gelinde Wärme und läßt den Teig gehen. Wenn er gegangen ist, wird das Mehl mit dem Teig, nebst zwei Eiern und so viel lauer Milch oder Wasser angemacht, daß er in der Dicke wie ein Kuchenteig ist. Nun wird er gesalzen und eines Hühnereies groß Butter darein gethan, und so lange gearbeitet, bis sich der Teig von der Schüssel und dem Löffel losschält, worauf man den Teig wieder in der Wärme gehen läßt. Ist er gegangen, so wirkt man auf einem mit Mehl bestreuten Brette drei Klöse, läßt sie noch ein wenig gehen und stellt in einem Fußhafen Wasser oder Milch auf Kohlen. Wenn dieses siedet, so werden die Klöse eingelegt, mit einem passenden Deckel bedecket, und wenn sie eine halbe Stunde gekocht haben, behutsam umgewendet. Sind sie fertig, so zerschneidet man die Klöse nicht, sondern reisset sie mit einem Faden, oder mit einem spitzigen Hölzchen von einander und schmelzt sie mit geröstetem Semmelmehl.

514. Ein Hefenklos.

Zu einem großen Hefenklos nimmt man 24 Loth feines Mehl, thut es in eine Schüssel und behandelt den Teig so, wie bei den erst beschriebenen. Man nimmt drei Eiergelb und das übrige laue Milch dazu. Wenn der Teig gegangen ist, wird eine reine Serviette mit Mehl bestreuet, der Klos darauf gelegt und die Serviette locker gebunden. In einem Kochhafen, der groß genug ist, wird unterdessen Wasser siedend gemacht und gesalzen; dann wird die Serviette ins Wasser gethan; aber so, daß der Klos nicht aufstehet, sondern hänget. Wenn er fertig ist, wird die Serviette aufgebunden, der Klos auf die Schüssel gestürzt, dann von einander gerissen und geschmelzet. Auf diese Art werden die Hefenklöse viel schöner, als wenn sie blos in Wasser oder Milch gesotten werden.

515. Ein ganz ordinärer Pudding.

Man schneidet von drei Kreuzerwecken oder Semmeln die Rinde ab, theilet das Innere in zwei Hälften, weicht es in süße Milch ein, drückt die Wecke fest aus, dämpft sie in einem Viertelpfunde frischer Butter, thut sie in eine Schüssel, rührt zwei Eier daran und läßt sie kalt werden. Alsdann rührt man sechs Eier daran, thut eine Hand voll gestoßenen Zucker, etwas fein geschnittene Citronenschaale, vier Loth Rosinen und eben so viel Weinbeere, welche beede Sachen aber

vorher gewaschen und wieder getrocknet seyn müssen, dazu, rührt alles recht durch einander, bestreicht hierauf eine reine Serviette, in der Mitte wie ein großer Teller, dick mit Butter, bestreuet es mit Semmelmehl und füllt die Masse darein. Nun wird die Serviette fest zugebunden, doch so, daß eines guten Daumen breit Raum übrig bleibt und der Pudding aufquellen kann. Dann hängt man die Serviette in siedendes Wasser, läßt hierauf den Pudding noch eine Stunde sieden, nimmt ihn heraus, läßt ihn noch ein wenig zugebunden, daß er sich zusammenzieht, richtet ihn auf eine Schüssel an, und gibt eine Wein- Citronen- oder Mandelsose darüber.

516. Pudding von Spinat.

Für sechs Personen wird eine große Handvoll Spinat gebrüht, wieder fest ausgedrückt und mit einer Hand voll Petersilienkraut, Schnittlauch, Schalotten- oder andern Zwiebeln klein gehackt. Von einem Kreuzerweck wird die Rinde abgerieben, das Innere in Milch eingeweicht, wieder fest ausgedrückt und mit dem gehackten Grünen in einem Viertelpfund Butter gedämpft. Nun nimmt man das Gedämpfte heraus, legt es in eine Schüssel, thut Salz und Muscatenblüthe darein und rührt es mit sechs Eierdottern an. Das Weiße von den sechs Eierdottern wird zu Schnee geschlagen und leicht darunter gerührt. Nun wird eine Serviette mit Butter bestrichen.

Hat man ein Stückchen Braten oder etliche verwellte Morcheln, so wird dieses klein gehackt, die Serviette dick damit bestreuet, die Masse eingefüllet, fest zugebunden, aber zwei Finger breit leer gelassen, und eine Stunde in gesalzenem Wasser gesotten. Wenn er fertig ist, wird er auf die Schüssel angerichtet und eine Buttersose darüber gemacht.

517. Pudding von Kälberbriesen und Eutern.

Für acht Personen blanschirt man drei Brieslein und zwei Euter in Salzwasser, legt sie dann in kaltes Wasser, zieht die Häutchen von den Brieslein ab, schneidet diese zu Scheiben, die Euter aber in die Länge recht fein, thut klein gewiegtes Petersilienkraut und Citronenschaale dazu, zerläßt vier Loth Butter, dämpft alles Geschnittene darinnen, thut Salz, Muscatenblüthe und etwas Pfeffer, nebst einem halben Rührlöffel voll Mehl darein, läßt es mit anziehen, drückt dann den Saft von einer Citrone darein und stellt es auf die Seite zum Abkühlen. Nun reibt man von drei Wecken oder Semmeln die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten und brüht solche mit einem Schoppen siedender Milch an. Die Schnitten dürfen nur feucht werden. Hierauf rührt man zwölf Loth Butter recht leicht, schlägt nach und nach sechs ganze Eier und von sechs Eiern das Gelbe daran, thut den angefeuch-

teten Weck, nebst Salz und noch ein wenig Muscatenblüthe, auch das Gedämpfte, dazu, rührt es gut durch einander, bestreicht eine Serviette mit Butter, streuet Semmelmehl darauf, füllet die Massa ein, bindet die Serviette, wie bei einem andern Pudding, schön rund zu, hängt sie in siedendes gesalzenes Wasser, läßt den Pudding ein und eine halbe Stunde sieden; dann läßt man ihn auf einem Seiher ablaufen, stürzt ihn auf die Schüssel, und gibt eine Morchelnsose mit abgezogenen Eierdottern darüber.

518. Pudding von Rindsmark.

Man nimmt ein halb Pfund Rindsmark, schneidet es in kleine Stückchen, rührt es, bis es so weiß wie Schnee ist, reibt die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeisen dazu und rührt sie mit, thut auch das nöthige Salz gleich dazu, weil es sich so leichter rührt, schlägt nach und nach sechs Eier und zwei Eierdottern daran; stößt zwölf Loth abgezogene Mandeln mit ein wenig Eierweiß recht fein, wäscht ein Viertelpfund Weinbeere rein, rührt Mandeln und Weinbeere zu dem Marke, gießt einen guten Schoppen süssen Rahm dazu, rührt alles recht gut durch einander, und nimmt dann so viel geriebenes Semmelmehl dazu, bis es wie ein dickes Mus ist. So läßt man es eine halbe Stunde stehen; hierauf bestreicht man eine Serviette mit Butter, streuet ein wenig Semmelmehl darauf, gießt die

Masse darein und bindet die Serviette recht fest zu, daß der Pudding recht fest darinnen ist und kein Wasser hinein kochen kann, legt sie in siedendes Wasser und läßt den Pudding zwei volle Stunden kochen. Wenn man anrichten will, legt man den Pudding in eine tiefe Schüssel, bindet ihn auf, legt die Serviette über den Rand der Schüssel hinaus, und stürzt die Schüssel, worauf man den Pudding zu Tische gibt, darüber; muß aber behutsam damit umgehen. Eine Citronen- oder Weixelsose wird gewöhnlich darüber angerichtet.

519. Krebs-Pudding.

Für sechs Personen werden 30 Suppenkrebse gesotten, die Schwänze und Scheeken ausgebrochen und zurückbehalten, die Schaalen aber klein gestoßen und in einem Viertelpfund Butter geröstet; dann mit drei Schöpflöffeln voll Fleischbrühe aufgefüllt, eine Viertelstunde lang gesotten und hierauf die Sose durchgepreßt. Wenn die Krebsbutter gestanden ist, wird sie abgenommen und mit noch vier Loth frischer Butter leicht gerührt. Dann rührt man acht Eierdottern daran und schlägt von sechs Eiern das Weiße zu dickem Schnee. Unterdessen werden drei Kreuzermilchbrode zu feinen Suppenschnitten geschnitten, und diese mit acht Eßlöffeln voll süßen Rahm angefeuchtet. Die Krebsschwänze werden hierauf klein geschnitten, auch etwas Petersilienkraut.

Zuerst wird das angefeuchtete Brod, dann das Krebsfleisch zu der Butter gerührt, auch nöthiges Salz und Muscatenblüthe daran gethan, und nachher erst der Eierschnee leicht darunter gerührt. Die Serviette wird mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, die Massa darein gefüllt und fest zugebunden, wie schon gemeldet worden, und in Salzwasser aufgesotten. Die Sose wird von der Krebsbrühe verfertigt. Man nimmt nemlich einen Löffel voll Krebsbutter, läßt einen kleinen Rührlöffel voll Mehl darinnen anziehen, füllt es mit der Krebsbrühe auf, thut gehackte, vom Sand gereinigte Morcheln, nebst etwas fein geschnittenem Petersilienkraut, darein, wie auch Muscatenblüthe, läßt alles zusammen aufkochen, richtet den Pudding auf die Schüssel, besteckt ihn mit Krebsscheeren, gießt die Sose darüber und trägt ihn auf den Tisch.

520. Pudding von Reis im Ofen zu backen.

Zu einem Pudding für sechs Personen nimmt man ein halb Pfund Reis, klaubt, wäscht und brühet ihn mit siedendem Wasser an. Wenn der Reis eine Zeitlang gestanden ist, wird das Wasser abgegossen und mit guter Milch zu einem dicken Mus gekocht. Ist dieses erkaltet, so rührt man ein halb Pfund Butter wie zu einem gerührten Gogelhopfen, schlägt nach und nach zehn Eierdottern dazu und rührt auch den gekochten

Reis daran. Wenn dieses noch eine Viertelstunde mit einander gerührt worden ist, reibt man eine halbe Citrone auf Zucker ab, nimmt diesen dazu, nebst noch einem Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, einem Theelöffelchen voll gestoßenem Zimmet, einer Handvoll abgezogener, mit Milch gestoßener Mandeln, und einer Hand voll gewaschener Weinbeere. Alles rührt man nun recht durch einander, schlägt dann das Weiße von den Eiern zu einem dicken Schnee, rührt ihn leicht darunter und bestreicht ein Kasserol oder Becken dick mit Butter, bestreuet es mit Semmelmehl, gießt die Massa darein und läßt den Pudding im Backofen backen. Zur Soße nimmt man vier Loth Mandeln, stößt sie mit ein wenig Milch so fein als möglich, rührt diese mit Milch an, thut Zucker und Citronenschaale darein und läßt diese Milch unter stetem Umrühren bis an das Kochen kommen. Dann rühret man etliche Eierdottern daran, gießt sie auf eine Schüssel und legt den Pudding darein.

521. Pudding von gesottenem Reis.

Die Massa wird wie die vorhergehende von acht Loth Reis verfertigt, eine Serviette mit Butter bestrichen und mit geschnittenem Citronat bestreuet. Die Serviette wird hierauf in ein rundes Geschirr gelegt, bis die Masse eingefüllt ist, daß sich solche nicht zu sehr ausbreitet. Alsdann wird sie mit einem Bindfaden zugebun-

den, daß die Form schön rund wird, und oben eines Daumens breit Raum bleibt, sodann in einen Hafen mit siedendem Wasser gehängt und eine Stunde lang gekocht. Sobald der Pudding fertig ist, wird die Serviette auf einen Durchschlag gestellt, daß das Wasser davon abläuft. Hierauf läßt man in einem Kasserol oder Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, rührt das Gelbe von sechs Eiern darunter, gießt einen Schoppen weißen Wein dazu, thut noch ein Stückchen ganzen Zimmet, nebst einem Stückchen Zucker, hinein, und kocht dieses Alles auf den Kohlen unter beständigem Umrühren zu einer dicklichten Soße. Nun wird der Pudding auf die Schüssel gestürzt, die Soße aber darüber angerichtet.

522. Ein gebackener Pudding mit Rosinen und Mandeln.

Von zwei Kreuzerwecken wird die Rinde abgerieben, das Innere dünn geschnitten und mit Milch angefeuchtet. Dann röstet man mit einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel voll feines Mehl gelblicht und rührt es mit Milch glatt, daß es wie ein Kinderbrei aussieht. Nun wird dieser Brei zurück gestellt, daß er abkühlt; dann werden sechs Eier daran gerührt, ein Eßlöffel voll gestoßener Zucker, eine halbe Handvoll geschnittene Mandeln, eine Hand voll gewaschene Rosinen, eben so viel Weinbeere, ein Theelöffelchen voll gestoßener Zimmet und geschnittene Citronenschaalen

daran gethan. Dieses alles wird nun nebst dem angefeuchteten Weck gut unter einander gerührt, eine Butter bestrichen und sodann die Massa eingefüllt und gebacken. Zu diesem Pudding kann man eine Hieften- Weixel- oder Mandelsose machen, wie selbst beliebt.

523. Gebackener Pudding von Pomeranzen.

Für sechs Personen schält man von drei Pomeranzen die Schaalen ab, siedet sie in Wasser weich und stößt sie, so bald sie kalt sind, in einem marmornen Mörser, macht einen und einen halben Schoppen süßen Rahm siedend, rührt zwölf Eierdottern und die gestoßenen Pomeranzenschaalen mit einer Hand voll gestoßenem Zucker recht stark, und reibt eine halbe Muscatennuß darein. Nun zerläßt man vier Loth frische Butter, rührt sie nebst dem Rahm zu dem Uebrigen, thut Alles sodann in ein Kasserol oder eine Pfanne, läßt es unter beständigem Umrühren zu einem Crem kochen und richtet es auf ein Geschirr an, daß der Crem kalt wird. Sobald dies geschehen ist, wird der Saft von den Pomeranzenschaalen darunter gerührt. Dann wird eine Form von Blech eines Messerrücken dick mit Zucker-Butterteig belegt, der kalte Crem darein gefüllt, oben mit Streifen von Butterteig belegt, diese mit gekleppertem Ei bestrichen, in einem Backofen gelb gebacken und warm aufgetragen.

524. Pudding von Aepfeln.

Man schält sechs bis acht gute Kochäpfel (Borsdörferäpfel sind am besten dazu, davon nimmt man aber zehn bis zwölf Stück), schneidet sie klein und dämpft sie in Butter oder Schmalz weich. Unterdessen werden drei Eßlöffel voll feines Mehl in einem Stück Butter, eines Hühnereies groß, nur gelblicht geröstet, mit einem Schoppen süßen Rahm glatt gerührt und wie ein dickes Mus gekocht. Wenn dieses kalt ist, werden sechs Eier, zwei Eierdottern, eine Hand voll fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßener Zucker, die Schaale von einer Citrone auf Zucker abgerieben, nebst dem Saft, dazu gerührt, und mit den Aepfeln wohl unter einander gemacht. Alsdann wird eine runde Form dick mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, die Masse eingefüllt und im Backofen gebacken. Dieser Pudding wird, mit Zucker und Zimmet bestreuet, warm aufgetragen.

525. Pudding von Zwetschgen.

Für sechs Personen setzt man ein Pfund Zwetschgen in einem Geschirr mit etwas Zucker, einem Glas Wein, einem Stückchen ganzen Zimmet, sechs Gewürznägelein, und Wasser, so viel nöthig ist, zum Feuer, deckt sie zu und läßt sie kochen, bis sie weich sind und die Sose kurz eingekocht ist. Wenn sie kalt sind, wird das Gewürz und die Steine (Kerne) herausgenommen,

die Zwetschgen aber werden mit einem Wiegemesser gröblicht geschnitten. Hierauf rührt man zehn Loth Butter leicht, schlägt sechs Eier daran, thut zwei Kreuzerwecke, von welchen zuvor die Rinde abgerieben, das Innere aber geschnitten und eingefeuchtet worden, dazu, stößt ein Viertelpfund abgezogene Mandeln fein, thut eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein Theelöffelchen voll gestoßenen Zimmet und die Schaale von einer halben Citrone fein geschnitten dazu, nimmt dann die geschnittenen Zwetschgen dazu und rührt es zusammen. Hierauf bestreicht man eine Serviette mit Butter, bestreuet sie mit Semmelmehl, füllt die Massa darein, bindet sie fest zu, hängt sie in kochendes Wasser, läßt sie eine Stunde lang kochen, nimmt sie heraus und läßt sie einige Minuten zugebunden, daß sich die Massa zusammen zieht, stürzt dann den fertig gewordenen Pudding auf eine Schüssel und gibt eine Weinsose mit Rosinen darüber.

526. Gebackener Pudding von Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden eben so, wie bei dem erstbeschriebenen Pudding behandelt; nur nicht so stark gekocht. Von zwei Kreuzerwecken wird auch die Rinde abgerieben, das Innere dünn geschnitten und mit einem halben Schoppen siedenden Rahm oder Milch angebrühet und zugedeckt. Dann rührt man ein Viertelpfund Butter mit sechs Eiern ab, thut eine Hand voll gestoßenen

Zucker, vier Loth abgezogene und fein geschnittene Mandeln, vier Loth länglicht geschnittenen Citronat, die Schaale von einer halben Citrone und ein Theelöffelchen voll gestoßenen Zimmet hinzu, und rührt dieses alles gut mit den Wekken ab. Die Zwetschgen werden leicht darunter gerührt. Nun wird ein tiefes Blech oder sonst beliebiger Form mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreuet, die Massa eingefüllt, im Ofen oder auf Kohlen gelb gebacken und zuletzt noch eine Hiesten- oder Weixelsose darüber gegeben.

527. Pudding von einem Stockfisch.

Man setzt zwei Pfund gewässerten Stockfisch mit kaltem weichen Wasser zum Feuer, läßt ihn stehen, bis das Wasser zu sieden anfangen will; stellt dann den Stockfisch zurück, grätet ihn aus und schneidet ihn klein. Unterdessen rührt man ein halb Pfund Butter mit acht Eiern ab, nimmt von drei Kreuzerwecken das Innere, weicht es in Milch, drückt es wieder fest aus, würzt es mit Muscatenblüthe und ein wenig Ingber, thut Salz und eine halbe Hand voll klein gewiegte und gedämpfte Schalottenzwiebeln dazu; auch, wenn es beliebt, ein klein wenig gewiegtes Petersilienkraut. Nun wird der Stockfisch dazu gethan und alles durch einander gemacht. Hierauf bestreicht man eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die Masse ein, bindet

sie

sie fest zu und läßt sie eine halbe Stunde in kochendem Wasser sieden. Der fertig gewordene Pudding wird auf eine Schüssel gelegt und eine Zwiebelsose darüber gegeben.

528. Aufgezogenes von Weixeln.

Von einem Pfund dürren Weixeln oder dürren fleischigten Kirschen setzt man, wenn sie zuvor rein gewaschen sind, die Hälfte mit einer halben Maas Wasser zum Feuer, und läßt sie kochen, bis sie ganz weich sind, nimmt sie dann aus der Brühe, steint sie aus, und stößt die andere Hälfte, sammt den ausgenommenen Steinen, kocht das Gestoßene mit der zurückgebliebenen Brühe und einem Glas Wein so lange, bis noch ein halber Schoppen übrig bleibt, preßt es durch ein Tuch oder Haarsieb und läßt es kalt werden. Alsdann weicht man ein halbes Milchbrod in die durchgetriebene Brühe ein, stößt zwölf Loth abgezogene Mandeln fein, auch die ausgesteinten Weixeln oder Kirschen, thut beides in eine Schüssel und fügt noch ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein Quint Zimmet und die Schaale von einer halben Citrone, fein geschnitten, dazu. Nun wird die Massa mit acht Eierdottern eine Viertelstunde lang gerührt, und das Weiße von den acht Eiern zu einem dünnen Schnee geschlagen. Hierauf bestreicht man ein tiefes Aufzugblech mit Butter, rührt, ehe es eingefüllt wird, die übrig gelassene Weixelsose

und einen halben Schoppen Rahm, nebst dem Schnee, schnell an die Massa, füllt solche in das Blech und läßt es langsam aufziehen. In einer Viertelstunde ist es fertig.

Anmerkung. Alles Aufgezogene muß in schwacher Hitze aufgezogen werden. Diese Portion ist für acht Personen bestimmt.

529. Aufgezogenes von Hohlbeeren.

Drei Eßlöffel voll eingemachte Hohlbeere werden in einer tiefen Schüssel mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und zwei Eierweiß wohl gerührt. Alsdann werden noch fünf Eierweiß zu dickem Schnee geschlagen und zu dem gerührten Zucker gethan. Dann wird die Massa auf eine porzellänene Schüssel oder in ein sonst beliebiges Geschirr gethan und im Backofen bei schwacher Hitze gebacken.

Anmerkung. Auf diese Art kann man von allen eingemachten Beeren Aufgezogenes bereiten.

530. Aufgezogenes von harten Eiern.

Für sechs Personen nimmt man acht Loth abgezogene Mandeln, und die Dottern von sechs hart gesottenen Eiern, stößt die Mandeln, nimmt, wenn sie halb gestoßen sind, die Eiergelb darunter, daß beides recht fein wird, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, und schlägt nach und nach

vier ganze Eier und von vier Eiern die Dottern daran. Ist das Gestoßene darunter gekommen, so rührt man alles noch eine Viertelstunde, thut sechs Loth gesiebten Zucker dazu, bestreicht, wenn die Masse recht schaumig gerührt ist, ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse ein und läßt sie langsam aufziehen.

531. Aufgezogenes von Mandeln.

Für sechs Personen nimmt man zwölf Loth abgezogene Mandeln, zehn Loth süße und zwei Loth bittere, und stößt sie fein; thut in ein Kasserol oder in eine mössingene Pfanne so viel Zimmet- oder auch nur frisches Wasser, daß ein Viertelpfund Zucker, der hiezu nöthig ist, durchaus naß wird, kocht ihn so lange auf Kohlen, bis der Zucker Fäden zieht, dann läßt man ihn ein wenig abkühlen und gießt ihn unter die Mandeln. Wenn nun beides recht unter einander gerührt ist, schlägt man nach und nach drei ganze Eierdottern darein, rührt es eine halbe Stunde stark, reibt sodann die Schaalen von einer Citrone dazu, drückt auch den Saft von einer halben Citrone darein, bestreicht die bestimmte Schüssel mit Butter, füllt das Angerührte hinein und läßt es auf Kohlen oder im Backofen aufziehen.

532. Aufgezogenes von Rosinen.

Von sechs Eiern schlägt man das Weiße zu einem Schnee, verrührt einen halben Schoppen

süßen und eben so viel sauren Rahm wohl mit dem Chokolade-Querl, kocht ein Viertelpfund sauber gewaschene große und kleine Rosinen zusammen in einem halben Schoppen Wein, und läßt sie, wenn sie fertig sind, auf einer Serviette trocknen. Hierauf rührt man vier Loth fein gestoßene Mandeln, vier Loth gestoßenen Zucker und die auf Zucker abgeriebenen Schaalen von einer Citrone, mit einem Theil des geschlagenen Schaumes, eine Viertelstunde, thut sodann den Schaum und den Rahm vollends dazu, bestreicht eine ächte Porzellänschüssel mit Butter, streut die gekochten Rosinen darauf, gießt die Massa darüber und stellt es in einen Backofen, oder setzt es auf schwache Kohlen, thut auf den Aufzugdeckel heiße Asche, zieht es langsam auf und bringt es warm zu Tische.

533. Aufgezogenes Aepfelnuß mit Mandeln.

Man schält sechs bis sieben Stück saure Aepfel, schneidet sie klein, dämpft sie in heißem Schmalz oder Butter weich, rührt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, eine Hand voll zart gestoßene Mandeln mit sechs Eiern tüchtig zusammen, und rührt dann noch in einem andern Geschirre zwei Rührlöffel voll feines Mehl mit einem starken halben Schoppen süßen Rahm an. Hierauf nimmt man die gedämpften Aepfel, wenn sie kalt sind, nebst dem angerührten Mehl, zu den gerührten Mandeln und Zucker; macht in ei-

nem tiefen Blech oder Kasserol ein Viertelpfund Schmalz heiß, füllt die Massa darein, stellt sie auf Kohlen, setzt einen Deckel, mit Kohlen belegt, darauf, und läßt sie langsam aufziehen.

534. Aufgezogenes von Kastanien.

Man röstet oder siedet ein Pfund Kastanien, schält solche und stößt sie in einem marmornen Mörser, rührt ein halb Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone und die bereits gestossenen Castanien noch eine halbe Stunde lang, schlägt von sechs Eierweiß einen dicken Schnee, rührt ihn leicht darunter, bestreicht sodann eine Schüssel mit Butter, thut die Massa darauf und läßt sie im Backofen oder auf Kohlfeuer langsam aufziehen.

535. Aufgezogenes von schwarzem Brod.

Sechs Loth geriebenes, gedörrtes und durch ein Haarsieb gesiebtes schwarzes Brod, wird mit einer tiefen Theetasse voll Wein angefeuchtet. Dann wird die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben und mit noch fünf Loth gestoßenem Zucker, nebst sechs Eierdottern, eine halbe Stunde lang gerührt. Hierauf wird das eingefeuchtete Brod und ein Quint gestoßener Zimmet dazu gerührt, die dazu gehörige Büchse mit Butter bestrichen, von den sechs Eiern das Weiße zu dickem Schnee geschlagen und vor dem Einfüllen der Massa leicht unter dieselbe gerührt. Dann

wird die mit der Massa gefüllte Büchse in einem Hafen in kochendes Wasser gestellt oder gehängt, die Büchse muß aber halb über das Wasser herausragen. Wenn die Massa eine halbe Stunde lang gesotten hat, wird der Hafen gewendet, so daß sie auch auf der andern Seite eine halbe Stunde kocht. Unterdessen wird eine Hieften- oder Weinsose dazu bereitet. Das Aufgezogene kann zu Schnitten geschnitten, oder, wenn der Form darnach beschaffen ist, ganz aufgetragen werden.

536. Aufgezogenes von Semmelmehl.

Dieses wird auf die nämliche Art, wie das eben beschriebene von schwarzem Brod, gemacht. Das Semmelmehl wird in Schmalz oder Butter gelb geröstet und auch mit Wein angefeuchtet. Dann wird es, wie das von schwarzem Brod, behandelt. Man kann es auch in einem Form im Backofen oder auf Kohlen aufziehen lassen, wenn das Sieden zu viele Umstände macht.

537. Auflauf von Borsdörfer Aepfeln.

Es werden acht bis neun große Borsdörfer geschält, bis an das Kernhaus auf dem Reibeisen gerieben, und so viel Aepfel es sind, so viel Eierdottern werden auch an das Geriebene geschlagen. Hierauf thut man einen Eßlöffel voll Kirschengeist, die abgeriebene Schaale und den

Saft von einer Citrone, vier Loth gestoßenen Zucker, eben so viel gewaschene Weinbeere und ein Quint gestoßenen Zimmet dazu, rührt dies alles eine halbe Stunde lang, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem Schnee, rührt solchen auch an die Masse, thut sodann ein Stück Butter in ein Aufzugblech, füllt die Massa darein und läßt sie langsam aufziehen.

538. Auflauf von Quitten.

Fünf oder sechs Quitten werden in Wasser weich gesotten, wenn sie kalt sind, geschält, und sodann das Mark auf dem Reibeisen bis auf das Steinigte abgerieben. Zu zwölf Loth Mark nimmt man acht Loth Zucker, schlägt das Weiße von acht Eiern zu Schnee, und rührt das Mark, nebst dem gesiebten Zucker, gut in einer Schüssel. Dann kommt der geschlagene Schnee nach und nach auch dazu. Ist die ganze Masse recht schaumig gerührt worden, so wird von einer Citrone die Schaale darein gerieben und auch der Saft davon in die Masse gedrückt; auch noch einmal alles unter einander gerührt und sodann in das mit Butter bestrichene, dazu bestimmte Geschirr eingefüllt. Nun wird der Auflauf entweder bei schwacher Hitze im Backopfen, oder zwischen Kohlfeuer langsam aufgezogen.

539. Citronen-Auflauf.

Zu einer Schüssel für sechs Personen werden acht Loth von dem feinsten Zucker gesiebt, und dieser mit acht Eierdottern eine halbe Stunde gerührt. Dann reibt man von drei Citronen das Gelbe ab und rührt dieses auch dazu. Von sechs Eiern wird hierauf das Weiße zu dickem Schnee geschlagen und leicht darunter gerührt. Vor dem Einfüllen wird der Saft von den Citronen durchgeseiht und darein gethan; die Massa in eine mit Butter bestrichene Schüssel gethan, ein Deckel, mit schwachen Kohlen belegt, darüber gesetzt, und langsam aufgezogen. In einer Viertelstunde ist der Auflauf fertig.

540. Auflauf von Vanille.

Für 18 Kreuzer gestoßene oder geschnittene Vanille siedet man mit anderthalb Schoppen guter Milch eine Viertelstunde lang; reibt von drei Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten, gießt die gesottene Milch durch ein Sieb darüber, daß die Schnitten durchaus weich werden, nimmt hierauf ein Viertelpfund Butter in ein Geschirr, welches auf ein starkes Kohlfeuer gesetzt werden darf, rührt den eingeweichten Weck darinnen so lang, bis er so dick und glatt wie ein Teig ist; legt ihn hierauf in eine andere Schüssel, daß er kalt wird, rührt ihn mit vier Eierdottern leicht, thut die Schaale von einer auf Zucker abgeriebenen

Citrone nebst noch vier Loth Zucker dazu, schlägt das Weiße von vier Eiern zu Schnee und rührt ihn auch darein. Nun bestreicht man eine porzellanene Schüssel oder ein Blech mit Butter, füllt die Massa ein und läßt sie im Ofen oder auf Kohlen langsam aufziehen. Sobald der Auflauf fertig ist, muß er aufgetragen werden.

541. Aufgelaufener Reis in Papier.

Ein Viertelpfund geklaubter und gewaschener Reis wird mit siedendem Wasser angebrühet und zugedeckt. Wenn das Wasser lau ist, wird es abgegossen, der Reis in Milch mit einem Stückchen ganzen Zimmet gekocht, bis er weich und dick geworden ist. Dann läßt man ihn kalt werden, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt sechs Eierdottern daran, stößt vier Loth abgezogene Mandeln fein, rührt diese mit vier Loth gestoßenem Zucker, zwei Loth fein geschnittenem Citronat, etwas gestoßener Pomeranzenblüthe, nebst dem Reis, zu der Butter recht schaumig, schlägt das Weiße von drei Eiern zu einem Schnee, rührt ihn leicht darunter, bestreicht eine runde Form mit Butter, legt drei Bögen weißes Papier darein, bestreicht auch dieses mit Butter, bestreuet es mit gesiebtem Semmelmehl, füllt die Massa ein und bäckt sie im Ofen gelb, stellt sie dann mit samt dem Papier auf eine Schüssel, schneidet das leere Papier oben weg, und gibt die Speise warm auf die Tafel.

542. Auflauf von Krebsen.

Es wird von drei Kreuzerwecken die Rinde abgeschnitten, das Innere aber in süße Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt. Unterdessen wird von 20 bis 25 Suppenkrebsen ein Viertelpfund Krebsbutter gemacht, wie schon öfters beschrieben worden, die Krebsschwänze aber werden zurück behalten. Nun rührt man die durch ein Tuch gepreßte Krebsbutter ab, rührt vier ganze Eier und vier Dottern daran, thut Salz und Muscatenblüthe darein, rührt alles mit dem Weck gut durcheinander, bestreicht einen tiefen Form mit Butter, füllt die Hälfte von der Massa darein, belegt es mit abgekochten und klein geschnittenen Kälberbriesen, verwellten Morcheln und Krebsschwänzen, füllt die andere Hälfte darauf, bestreicht es mit Krebsbutter, stellt es in einen Backofen und läßt es schön gelb backen.

543. Auflauf von Rindsmark.

Man reibt von zwei weissen Kreuzerbroden die Rinde ab und weichet das Innere in Milch ein. Dann rührt man einen Viering Rindsmark, das zuvor von allen Beinsplittern gereinigt wurde, bis es so weiß wie Schnee ist; drückt das weisse Brod fest aus und trocknet es mit ein klein wenig Butter in einer Pfanne wieder ab. Wenn es wieder kalt ist, thut man es zu dem Marke; macht es recht durch einander, rührt nach

und nach fünf Eierdottern daran, nebst zwei Eßlöffeln voll gestossenen Zucker, zwei Loth klein geschnittenen Citronat und etwas geschnittene Citronenschaale, schlägt, das Weisse von den Eiern zu Schnee und rührt es Löffelvollweise daran, bestreicht ein Becken oder Form dünn mit Butter, gießt die Massa hinein und läßt sie im Ofen backen.

544. Auflauf von kaltem Braten.

Es wird ohngefähr ein halb Pfund übrig gebliebener Kalbsbraten mit vier gewässerten und ausgegräteten Sardellen und der Schaale von einer halben Citrone fein gehackt. Dann werden zwei Hand voll Semmelmehl im Schmalz gelb geröstet, und dieses mit vier ganzen Eiern und drei Dottern angerührt. Wem es beliebt, der kann auch einen Löffel voll Kapern darein thun, nebst etwas gestoßener Muscatenblüthe. Nun wird Alles recht unter einander gerührt, daß die Massa wie ein dicker Brei wird. Ist sie noch zu stark, so wird ein Trinkglas voll süßer Rahm daran gegossen. Man bestreicht hierauf einen Form mit Butter, bestreuet denselben mit Semmelmehl, füllt die Massa hinein und läßt sie im Backofen backen. Wer das Süße liebt, kann ein Paar Löffel voll Zucker, etwas Zimmet und eine Hand voll Weinbeere darein thun, und dann bleiben Sardellen, Kapern und Salz weg. Man gibt auch eine Citronensose dazu.

545. Auflauf von Fischen.

Es wird von einem Karpfen oder Weißfisch das Fleisch von den Gräten abgelößt und mit etwas Petersilienkraut klein gewiegt oder gehackt, und dann das Gehackte in Butter gedämpft. Unterdessen schneidet man vier gewässerte Sardellen und einen Eßlöffel voll Kapern klein, thut beedes zu dem Gedämpften, nebst Salz, Muscatenblüthe und Citronensaft. Alsdann werden sechs frische Eier mit einer Viertelmaas saurem Rahm abgeschlagen, und vier Eßlöffel voll Semmelmehl darein gerührt. Hierauf bestreicht man eine Form mit Butter, streicht die Hälfte von dem Fisch darauf, gießt die Hälfte von den Eiern dazu, dann wieder Fische; zuletzt werden die noch übrigen Eier und Rahm darein gegossen und im Backofen gebacken.

546. Auflauf von Erdbirn.

Acht Erdbirn mittlerer Größe werden gesotten, abgeschält, und, wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben; dann werden zwei Loth Butter, einer welschen Nuß groß Schmalz zu Schaum gerührt und zwei Eier und zwei Eierdottern daran geschlagen, auch eine Theetasse voll Rahm und eine Hand voll Semmelmehl dazu gethan. Will man den Auflauf süß machen, so wird ein starker Eßlöffel voll gestoßener Zucker und etwas geschnittene Citronenschaale dazu genommen. Ist dieses nicht, so wird der Auflauf

gehörig gesalzen, das Geschirr mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, die Massa eingefüllt und im Backofen oder auf Kohlfeuer aufgezogen. Bäckt man ihn auf Kohlen, so müssen die Kohlen oben stark, unten aber schwach seyn.

547. Auflauf von Erdbirn mit Käse.

Man nimmt acht große Erdbirn, und wenn sie weich gesotten, abgeschält und kalt sind, reibt man sie auf dem Reibeisen. Alsdann wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt; dann schlägt man noch acht Eierdottern daran, und rührt einen großen Rührlöffel voll Mehl, ein wenig Salz und einen spitzigen Schoppen Rahm darzu. Hierauf werden vier Loth Parmesan- oder Edamerkäß auf dem Reibeisen gerieben und mit der ganzen Massa wohl unter einander gerührt. Das Weisse von den acht Eiern wird zu Schnee geschlagen und vor dem Einfüllen leicht darzu gerührt. Das Geschirr wird hierauf mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, die Massa eingefüllt und im Backofen oder zwischen Kohlfeuer gebacken.

548. Auflauf von Kartoffeln.

Es werden für sechs Personen ohngefähr acht Kartoffeln roh geschält und nicht zu weich gesotten, und wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben. Dann wird ein Viertelpfund But-

ter mit sechs Eierdottern abgerührt, die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben, und, nebst zwei Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker, noch ein starker Rührlöffel voll feines Mehl dazu genommen. Von den geriebenen Kartoffeln nimmt man nun ein halb Pfund, rührt die ganze Massa recht unter einander und gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm dazu. Vor dem Einfüllen wird das Weiße von sechs Eiern zu Schnee geschlagen und draunter gerührt, der Form dick mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, die Massa eingefüllt und im Backofen oder auf Kohlen aufgezogen. Die Kohlen müssen auf dem Aufzugdeckel stärker als unten seyn.

549. Kaiser-Kuchen.

Von drei Kreuzerwecken wird die äußere Rinde abgerieben, und das Innere in Wasser eingeweicht. Ein Viertelpfund Mandeln werden abgezogen und ohngefähr sechs Loth davon gestoßen. Dann rührt man sechs Loth gestoßenen Zucker mit acht Eierdottern stark ab, rührt die Mandeln eine Viertelstunde lang mit, thut zwei Loth geschniitenen Citronat, eben so viel Pomeranzenschaalen und die Schaale von einer halben Citrone, auch fein geschnitten, dazu, und fügt noch die fest ausgedrückten Wecke, nebst einer Handvoll gewaschener Weinbeere, bei. Nun schlägt man das Weisse von den Eiern zu Schnee.

macht alles gut unter einander, läßt in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß werden, gießt die Massa darein und läßt den Kuchen auf der einen Seite gelb backen. Dann wird eine Schüssel auf die Pfanne gedeckt, der Kuchen darauf gestürzt, in der Pfanne wieder Schmalz heiß gemacht und der Kuchen auch auf der andern Seite gelb gebacken. Ist er fertig, so besteckt man ihn mit geschnittenen Mandeln und macht eine Soße dazu, wie beliebt. Kirschen- Weixel- oder Hieftensoße ist dazu tauglich.

550. Nudel-Kuchen.

Für ohngefähr sechs Personen macht man von drei großen Eiern Nudeln, wie bei den Suppen angezeigt worden ist; nur werden die Nudeln nicht ganz fein geschnitten. Man siedet sie in gesalzenem Wasser, gießt das Wasser ab und kaltes dafür daran. Wenn das Wasser abgelaufen ist, werden geklepperte Eier an die Nudeln gegossen, Salz und eine Handvoll fein geschnittener Schnittlauch darzu gethan, alles wohl unter einander gerührt und im Schmalz wie ein Eierkuchen gelb gebacken.

551. Westphälischer Nudel-Kuchen.

Die Nudeln werden eben so, wie gerade bei dem Nudelkuchen angezeigt worden, gemacht und behandelt, nur bleibt der Schnittlauch weg. Dagegen wird Schinken fein gehackt und vier

Loth holländischer, oder, noch besser, Parmesankäß auf dem Reibeisen gerieben. Dann wird in einem tiefen Kasserol oder in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, zuerst eine Lage Nudeln, dann eine Lage Schinken gemacht; alsdann kommen wieder Nudeln, dann Käse. Hierauf folgen wieder Nudeln und nun wieder Schinken. Die folgende Lage besteht wieder zuerst aus Nudeln, dann aus Käse und ganz zuletzt müssen Nudeln kommen. Nun wird der Kuchen auf beiden Seiten gelb gebacken und warm zu Tisch gegeben. Dieser Nudelkuchen ist eine gute pikante Mehlspeise.

552. Leber-Kucheu.

Man nimmt ein halb Pfund Kalbslungen und ein und eiu halb Pfund Kalbsleber, häutet diese ab und hackt beides mit einem Viertelpfund frischem Rindernierenfett oder frischem Speck und einer Zwiebel fein, thut hinlänglich Salz, etwas geriebene Muscatennuß, fein geschnittene Citronenschaale und zwei Hand voll Semmelmehl darein, rührt es mit sechs Eiern und einem Trinkglas voll süßen Rahm an, und macht es recht unter einander. Nun bestreicht man eine Bratpfanne oder ein sonst beliebiges Geschirr mit Butter, belegt es mit aus warmem Wasser gewaschenen Kalbsnetzen, gießt das Angerührte darein, schlägt das Netz darüber zusammen, spreitelt es mit spitzigen Hölzchen, streuet noch ein wenig Salz auf das Netz, schneidet ein wenig

Butter

Butter darauf und läßt den Kuchen eine Stunde lang im Back- oder Bratofen backen.

553. Leberkuchen auf eine andere Art.

Man nimmt eine ganze Kalbsleber, häutet und wäscht sie, und setzt sie mit siedendem Wasser zum Feuer, läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, nimmt sie aus dem Wasser und läßt sie ablaufen. Wenn die Leber kalt ist, wird sie auf dem Reibeisen gerieben. Liebt man das Süße, so wird eine Hand voll gestoßener Zucker und eine halbe Hand voll gestoßene Mandeln genommen. Beliebt dieses nicht, so wird eine Zwiebel auf dem Reibeisen zu der Leber gerieben. Auf jeden Fall wird etwas Citronenschaale darein geschnitten und vier Loth zergangene Butter, oder so viel Rindermark darunter gerührt, und zwei Hand voll Semmelmehl, nebst sechs Eiern und einem Trinkglas voll süßen Rahm, dazu gethan. Hierauf wird alles wohl durch einander gerührt und mit dem Uebrigen gerade so verfahren, wie erst bei dem vorhergehenden Leberkuchen gezeigt worden ist.

554. Reiskuchen.

Wenn ein halbes Pfund Reis geklaubt und rein gewaschen ist, so wird er in einer Schüssel mit siedendem Wasser angebrühet. Wenn das Wasser lau wird, so wird es abgegoßen und der Reis in drei Schoppen siedender Milch dick ge-

kocht. Ist der Reis kalt, so rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, rührt nach und nach sieben Eierdottern an die Butter, wozu noch einige Loth gestoßener Zucker und ein Quint gestoßener Zimmet kommen. Unterdessen wird eine Hand voll Weinbeere in einem kleinen Geschirr in Wasser gekocht, und wenn diese aufgelaufen sind, werden sie in einen Durchschlag gethan, damit sie ablaufen; dann, nebst der klein geschnittenen Schaale von einer halben Citrone und dem Reis, zu der Butter gerührt, das Weisse von den sieben Eiern zu Schnee geschlagen und vor dem Einfüllen leicht darunter gerührt. Nun bestreicht man ein Potageblech mit Butter, füllt die Massa ein und bäckt sie im Ofen gelb. Eine Weinsose wird besonders dazu aufgestellt.

555. Sagokuchen.

Ein Viertelpfund weissen Sago schleimt man aus sechs bis acht heißen Wassern, daß das meiste Schleimigte davon kommt; legt die hellen Kerne mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maas siedende Milch, läßt den Sago ganz dick einkochen und richtet ihn alsdann auf eine Schüssel an, damit er kalt werde. Hierauf rührt man acht Loth Butter leicht, schlägt acht Eierdottern daran, und thut so viel Zucker, Zimmet und Citronenschaalen dazu, wie bei dem Reiskuchen. Nun kommt der erkaltete Sago darein und das Weisse von vier Eiern wird zu Schnee geschlagen,

solches unter die Massa gerührt, diese nun in eine porzellanene Schüssel gefüllt und so gelb gebacken. Dieser Kuchen kann, mit einer Mandel- oder Rahmsose, auch ohne Sose gegeben werden.

556. Gefülltes Milchbrod.

Man nimmt, so viele Personen es sind, so viele runde Kreuzer-Milchbrode (Laiblein), reibt die äußere Rinde ein wenig ab, schneidet oben den Deckel ab, höhlet die Brosamen heraus, weichet sie in Milch und drückt sie fest aus. Dann wird eine kleine Handvoll abgezogene Mandeln fein gestoßen; Zucker, klein geschnittener Citronat, Citronenschaalen, zwei bis drei Eier und kleine Weinbeere darunter gerührt, und die Brode damit eingefüllt. Alsdann wird der Deckel über das Kreuz darauf gebunden, die gefüllten Brode in verklepperten Eiern und süßer Milch eine Stunde lang eingeweicht und aus heißem Schmalze langsam herausgebacken. Zuletzt aber wird noch eine süße Sose nach Belieben daran gemacht.

557. Mandelschnitten.

Es werden vier Loth abgezogene Mandeln klein gestossen und drei Eßlöffel voll Semmelmehl mit ein wenig Schmalz gelb geröstet; dieses wird mit ein wenig Wein angefeuchtet, und, nebst den Mandeln, werden zwei Eßlöffel voll gestoßener Zucker, etwas gestoßener Zimmet und geschnittene Citronenschaale in einer Schüssel mit zwei

Eiern angerühret und wohl untereinander gemacht. Alsdann wird ein Kreuzerweck zu Schnitten geschnitten, in geschlagenem Eierweiß umgekehrt, die Mandelfülle auf die eine Seite der Weckschnitten Fingersdick aufgestrichen und im Schmalz langsam gebacken. Dann wird eine Weixel- Hiefen- oder Weinsose dazu gemacht, und diese kochend über die Mandelschnitten gegossen, welche man nachher auf der Schüssel über dem Kohlfeuer anziehen läßt.

558. Reiswürste.

Wenn ein Viertelpfund Reis geklaubt und gewaschen ist, wird er in einer Schüssel mit siedendem Wasser angebrühet. Sobald das Wasser lau wird, wird es abgegossen und der Reis mit siedender Milch dick gekocht; der Reis darf aber nicht so weich als zu einem Reisbrei gekocht werden. Wenn er beinahe fertig ist, wird ein Stückchen Butter, eines Hühnereies groß, mitgekocht, der Reis ein wenig gesalzen und zwei zerklepperte Eier dazu gerührt. Mit diesem läßt man den Reis noch ein wenig über dem Feuer anziehen, und gießt ihn dann auf eine Schüssel, daß er kalt wird. Hierauf streuet man ein wenig Mehl auf ein Bret, formirt Würste nach beliebiger Größe und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Wem es beliebt, der kann auch einen Eßlöffel voll Zucker und geschnittene Citronenschaale dazu thun und an den Reis rühren, wenn er

vom Feuer gestellt wird. Alsdann wird auch eine beliebige süße Soſe dazu gemacht und die Würste darinnen aufgesotten.

559. Winterschnecken.

Hiezu wird ein Teig, wie zu den Eierflädlein No. 53., gemacht, und diese in einer Omelettenpfanne, wie zu einer Suppe, gebacken. Dann wird jedes Flädlein aufgerollt und einmal geschlungen, als wenn man es knüpfen wollte. Nun werden, nachdeme es viele Omeletten sind, Eierdottern verkleppert, die Schnecken darinnen umgekehrt, aus dem Schmalz schön gelb gebacken und in einer Soſe aufgekocht.

560. Goldene Schnitten.

Ist von länglicht geformten Milchbroden die äussere Rinde abgerieben, so werden sie der Länge nach von einander geschnitten, und aus jedem Theile wieder drei Schnitten gemacht. Dann werden, nachdem man viel oder wenig Schnitten backen will, Eier verkleppert. Zu einem Kreuzerbrod nimmt man zwei Eier und eine Theetasse voll Milch oder Rahm, quirlt dieses, legt die Schnitten in eine Schüssel und läßt sie darinnen weichen. Sind sie auf der einen Seite weich, so werden sie umgewendet. Dann legt man sie mit einem Fischschäufelein ins heiße Schmalz und bäckt sie auf beiden Seiten gelb. Zur Soſe werden zwei Theile Wein und ein Theil

Wasser genommen, eine Handvoll gewaschene Rosinen und Weinbeere darinnen gekocht, Zimmet, Zucker und fein geschnittene Citronenschaale darein gethan und die Schnitten darinnen aufgesotten. Bei dem Anrichten werden die Rosinen und Weinbeere über die Schnitten angerichtet.

561. Gebackene Nierenschnitten.

Eine übrig gelassene Kalbsniere, samt dem Fett, wird mit etwas Petersilienkraut und ein Paar Schalottenzwiebeln fein gehackt, dann wird um einen Kreuzer Milchbrod dazu gerieben, in einer Schüssel mit vier Eiern angerührt und hinlängliches Salz, nebst gestoßener Muscatenblüthe, darein gethan. Sollte die Massa zu dick seyn, so wird ein wenig süßer Rahm daran gegossen, ein Weck zu runden dünnen Schnitten geschnitten und diese auf der einen Seite Fingersdick mit der Fülle bestrichen. Wenn sie alle aufgestrichen sind, werden sie in Schmalz gebacken.. Alle dergleichen aufgestrichene Schnitten müssen zuerst auf der bestrichenen Seite ins Schmalz gelegt werden. Sie können zu jedem feinen Gemüße als Auflage oder in einer Buttersose als Beiessen gegeben werden.

562. Ein Krebseuter.

Zu einem Krebseuter für sechs Personen nimmt man 30 bis 40 Suppenkrebse, zieht das Bittere lebendig davon heraus, wirft sie nach

diesem sogleich in einen Mörser und stößt sie fein. Die Hälfte von diesen gestoßenen Krebsen thut man in einen Kasserol oder Fußhafen, gießt eine halbe Maas siedende süße Milch darüber, läßt sie aufkochen, zwingt sie durch ein Tuch oder Haarsieb, verkleppert acht Eier in einem Hafen, und schüttet die durchgepreßte Milch daran. Wenn das Euter süß werden soll, wird eine Hand voll gestoßener Zucker darein gethan, oder man salzt es und thut gestoßene Muscatenblüthe darein. Alsdann setzt man die angerührte Milch in einem andern Kasserol oder Fußhafen auf Kohlen und läßt sie unter langsamen Rühren zu einem Käse zusammen gerinnen, der Käs darf aber ja nicht hart werden. Die Masse erfordert eine blecherche Form, die wie ein Herz oder Rose oder Spitzweck geformt ist und viele Löcher hat, damit das Wasser recht davon ablaufen kann. Man kann in deren Ermangelung aber auch eine Serviette nehmen. In das eine oder andere gießt man nun den Käß, läßt ihn ganz ablaufen, röstet mit einem Stückchen Butter die andere Hälfte von den Krebsen, und schüttet einen Schoppen süßen Rahm daran. Wenn es gekocht ist, wird es wieder durchgepreßt und die Milch mit vier Eierdottern abgezogen. Das Euter mag nun süß oder mit Salz und Muscatenblüthe gemacht seyn, so wird es auf eine Schüssel gestürzt und die Sose darüber angerichtet. Wenn es süß ist, kann es mit Pistacien und klein gewürfelter Citronenschaale belegt werden; ist es aber gesalzen, so

wird es mit Peterſilienkraut beſteckt und mit Schnittlauch beſtreut.

563. Lungenmuß.

Eine Kalbslunge wird mit ein wenig geſalzenem Waſſer verwellt, zu Stückchen geſchnitten, mit ein Paar Schalottenzwiebeln und einem Stückchen Citronenſchaale klein gewiegt oder gehackt. Dann wird in einem Stückchen Butter ein Rührlöffel voll Semmelmehl und eben ſo viel ſchönes Mehl in Butter geröſtet. Wenn der Butter ſchäumet, wird das Gehackte zu dem Mehl gethan und mit gedämpft. Dann wird es mit guter Fleiſchbrühe und einem Glaſe Wein angerührt und gekocht, fein geſchnittene Citronenſchaale und auch etwas Citronenſaft und geſtoſſene Muſcatenblüthe darein gethan, nebſt ein wenig Salz. Wenn es zuſammen aufgekocht hat, werden einige Eierdottern daran gerührt; dann darf aber das Mus nicht mehr kochen, ſondern wird ſogleich angerichtet.

564. Zimmuß.

Man verkleppert vier Eier mit einem Schoppen ſüßen Rahm oder guter Milch, thut nach Belieben Zucker und kleine Weinbeere dazu, beſtreicht eine Schüſſel mit Butter, gießt das Angerührte darein, ſtreuet ein wenig geſtoſſenen Zimmet darauf und läßt es im Backofen oder zwiſchen unten und oben gelegten Kohlen backen.

565. Weixelmus.

Die Weixeln werden ausgekörnet und mit einem Stückchen Butter in einem Kasserol oder Fußhafen auf Kohlen gestellt und gedämpft. Dann gießt man ein Trinkglas voll Wein und eben so viel Wasser daran und läßt die Weixeln recht weich kochen. Ist dieses geschehen, so werden die Weixeln durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher getrieben. Zu den durchgetriebenen Weixeln nimmt man, wenn es eine halbe Maas Weixeln sind, ein Kreuzermilchbrod, schneidet die Rinde ab; reibt das Innere und rührt es zu dem Durchgetriebenen, thut gestoßenen Zimmet, fein geschnittene Citronenschaale, und so viel Zucker dazu, bis das Mus süß genug ist. Wenn es mit dem Semmelmehl noch eine halbe Viertelstunde gekocht hat, so ist das Mus fertig.

566. Citronenmus mit Milch.

Man reibt die Schaale von einer großen Citrone auf Zucker ab, und rührt das Abgeriebene mit einem Löffel voll feinen Mehl und sechs Eierdottern an. Dann wird es vollends mit einer halben Maas süßer Milch angerührt und unter beständigem Umrühren über dem Feuer gekocht, bis es so dick als ein Brei ist. Nun wird dieser Brei vom Feuer gestellt und der Saft von einer Citrone darein gedrückt. Sollte der Brei nicht süß genug seyn, so wird mit Zucker nach-

geholfen. Der Brei wird mit dem Safte stark gerührt, auf eine porcellanene Schüssel angerichtet und auf heißes Wasser gestellt. Wenn er eine Haut hat, wird er mit Zucker bestreuet und mit einer glühenden Schaufel gebrennt, bis er oben gelb ist.

567. Citronenmus mit Wein.

Man reibt die Schaale von einer Citrone auf Zucker ab. Dieses Abgeriebene, samt dem Safte von der Citrone, thut man in einen Schoppen Wein, nebst noch einem Stück Zucker, verkleppert acht Eierdottern stark, gießt den Wein nach und nach, nebst ein wenig Wasser, dazu, und läßt es in einer messingenen Pfanne, unter stetem Umrühren, eine kleine Viertelstunde lang kochen. Dann wird er angerichtet. Man kann ihn auch, wie den vorhergehenden, mit einer glühenden Schaufel brennen.

568. Mus von Quitten.

Man siedet acht Stück Aepfel-Quitten weich, schält die Haut ab, schabt sie mit einem Messer oder auf einem Reibeisen bis auf das Steinigte ab, nimmt zu 16 Loth Mark acht Loth Zucker, rührt es mit einem Glas Wein und von der Brühe, worinnen die Quitten gesotten worden, zu einem Mus an, läßt es in einem Fußhafen kochen, röstet zwei Eßlöffel voll Semmelmehl in Butter gelb, thut es, nebst fein geschnittener

Citronenschaale, zu dem Mus und läßt es mit aufkochen; dann ist das Mus fertig.

569. Weinmus.

Man röstet in einer messingenen Pfanne so viel Semmelmehl in Butter, als man zu brauchen gedenket, gelb, rührt dieses mit zwei Theilen Wein und einem Theil Wasser an, thut ein Stück Zucker, gestoßenen Zimmet und am Zucker abgeriebene Citronenschaale darein, läßt es eine Viertelstunde lang kochen und richtet es an. Das Semmelmehl wird nur mit wenig Butter oder Schmalz recht trocken geröstet.

570. Biermus.

Hierzu röstet man geriebenes schwarzes Brod in Butter oder in Schmalz, doch ziemlich trocken, und rührt es fleißig, damit es nicht anbrennt. Wenn das Brod rauscht, wird es mit gutem weissen Bier und einem Trinkglas voll Wein angerührt, eine Handvoll gewaschene Weinbeere, Zucker und Zimmet nach Belieben darein gethan, auch etwas geschnittene Citronenschaale. Wenn es zusammen eine Viertelstunde unter stetem Umrühren gekocht hat, wird das Mus angerichtet.

571. Aepfelmus auf allgemeine Art.

Man schälet die Aepfel, schneidet sie zu Schnitzen oder Plätzen, setzt sie in einem Fuß-

hafen mit einem Stückchen Butter und ein klein wenig Wasser auf Kohlen, und läßt sie dämpfen. Wenn sie weich sind, werden sie verrührt. Dann rührt man, nachdem es viel oder wenig Mus ist, ein oder zwei Rührlöffel voll feines Mehl mit Milch glatt an, gießt es an das Mus, rühret es gut unter einander und läßt es eine halbe Stunde zusammen kochen. Sollten die Aepfel zu sauer seyn, so wird mit Zucker nachgeholfen.

572. Aefelmus auf bessere Art.

Man schält und schneidet die Aepfel, wie eben gezeigt worden, stellt sie auch mit einem Stückchen Butter und einem Glas Wein in einem Fußhafen auf Kohlen und läßt sie dämpfen, bis sie weich sind. Alsdann werden zwei Eßlöffel voll Semmelmehl mit ein wenig Butter gelb geröstet und nebst einer Handvoll gewaschenen Weinbeeren, gestoßenem Zimmet und etwas Zucker zu dem Mus gethan. Man läßt es eine halbe Stunde zusammen kochen und richtet das Mus an.

573. Zwetschgenmus.

Wenn die Zwetschgen ausgesteint und gewaschen sind, werden sie in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter auf Kohlen gestellt und gedämpft. Wenn sie hinlänglich gedämpft haben, werden, wenn es ohngefähr hundert Zwetschgen sind, zwei Hände voll geriebenes schwarzes Brod in Schmalz geröstet; dann läßt man es

noch eine halbe Stunde kochen, rührt das Mus recht glatt und richtet es an.

574. Mus von Schwarz- oder Heidelbeeren.

Von den Schwarz- oder Heidelbeeren werden die grünen Blättchen ausgesucht, dann die Beere gewaschen und in einen Seiher gethan, daß das Wasser ablauft. Nun stellt man sie in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter auf Kohlen und läßt sie dämpfen. Wenn die Beere gut eingekocht sind, röstet man, nach Verhältniß der Beere, geriebnes schwarzes Brod in Schmalz, thut es, nebst einem Stückchen Zucker und gestoßenem Zimmet, zu dem Mus und läßt es noch eine Stunde kochen, dann ist es fertig.

575. Reismus mit Krebsen.

Für vier Personen nimmt man zwölf Loth geklaubten Reis, wäscht ihn rein, brühet ihn mit siedendem Wasser an, und kocht ihn mit guter Milch dick. Unterdessen werden 15 Krebse gesotten, die Schwänze ausgebrochen, das übrige gestossen und mit einem Stück Butter geröstet. Dann wird die Krebsbutter abgepreßt, die Schaalen mit einer halben Maas siedender Milch zum Feuer gestellt und eine Viertelstunde lang gekocht. Hierauf wird die Milch abgepreßt, mit der Hälfte von der Krebsbutter an den Reisbrei gerührt und derselbe vollends ausgekocht. Bei

dem Anrichten wird das Mus mit ein wenig Salz verbessert und der Rand der Schüssel mit Krebsschwänzen belegt. Die übrige Krebsbutter wird auf das Mus gegossen, dann werden mit einem Löffel Vertiefungen eingedrückt und Muscatennuß darauf gerieben, so ist das Mus fertig.

Sosen zu gebratenen und gesottenen Fleisch- und andern Speisen.

---

576. Bouillon zuzubereiten.

Man nimmt zwei Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbsknochen und eine alte Henne, thut es zusammen in einen dreimäßigen Hafen und setzt es mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer. Sobald es zu kochen anfängt, nimmt man den Schaum fleißig ab, thut zwei geschabte und geschnittene Zelleriwurzeln, eben so viel gelbe Rüben, Lauch, Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblätter, nebst einer mit vier Gewürznägelein besteckten Zwiebel dazu, und läßt es bei gelindem Feuer kochen, bis das Fleisch weich ist. Alsdann nimmt man dieses heraus, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, schöpft das Fette davon ab und stellt es an einen kühlen Ort. Diese Bouillon wird zu allen weißen Sosen gebraucht.

577. Coulis zu verfertigen.

Coulis ist eine durchgetriebene schaumigte Kraftbrühe, welche man zu Suppen und Sosen braucht und in großen Küchen unentbehrlich ist. In Ermangelung der Coulis hilft man sich mit weiß- oder braungeröstetem Mehl, nachdem die Sache ist, und rühret es mit Bouillon ab. Zu einer weißen Coulis nimmt man eine zum Kochen hergerichtete alte Henne und eine alte Taube, nebst zwei Pfund Kalbsknochen, zerhauet alles klein und setzt es in einem Fußhafen mit einem Stück Butter auf Kohlen. Wenn sich Farbe ansetzen will, wird das Fleischwerk herausgenommen und ein starker Rührlöffel voll Mehl in das Fett gestreuet. Wenn nun das Mehl angezogen hat, denn gelb darf es nicht werden, so wird es mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, das Fleisch oder Geflügel wieder darein gelegt, nebst einer ganzen, mit vier Gewürznägelein besteckten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, zwei geschabten Zelleriwurzeln, eben so viel gelben Rüben, etlichen Petersilienwurzeln und Lauch. Alles dieses muß man klein zerschneiden, und so lange mit einander kochen lassen, bis das Fleisch zerfällt. Dann gießt man es durch ein Haarsieb und nimmt das Fett davon ab. Von dieser Coulis gebraucht man zu allen weißen Sosen.

578. Braune Coulis.

Hiezu nimmt man zwei Pfund Rindfleiſch vom Schlegel, in dünne Platten geſchnitten, und dieſe mit einem Stück Butter, nebſt einem halben Pfund in Würfel geſchnittenen Schinkenfleiſch, einer zum Kochen hergerichteten und zerhauten alten Henne, einer alten Taube und einigen Kalbsknochen, und zuſammen ſo lange gebraten, bis es braun wird. Man hat ſich aber wohl vorzuſehen, daß es nicht anbrenne, ſonſt wird es bitter und zu den Soſen unbrauchbar. Hat es nun ſeine gehörige braune Farbe, ſo wird das Fleiſch herausgenommen und in dem zurückgebliebenen Fett ein ſtarker Rührlöffel voll Mehl braun geröſtet. Dann gießt man gute Fleiſchbrühe oder auch Waſſer daran, legt das Fleiſchwerk wieder darein, nebſt einer Handvoll klein gehackter Schalottenzwiebeln und allem Wurzelwerk, wie bei der No. 577. beſchriebenen weißen Coulis, und läßt es ſo lange kochen, bis das Fleiſch ganz verkocht und alle Kraft herausgezogen iſt. Hierauf wird es durch ein Haarſieb getrieben, das Fett abgenommen und die Coulis zum Gebrauch aufbewahrt. Von dieſer Coulis können alle braune Soſen verfertigt werden. Will man nun in der Geſchwindigkeit eine Soſe an Geflügel oder übrig gebliebenen Braten verfertigen, ſo nimmt man ein wenig von dieſer Coulis, gießt etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer daran, gibt ihm die gehörige Säure von Eſſig

und

und Citronensaft, und läßt es ein wenig aufkochen.

579. Coulis von Krebsen.

Man schneidet ein halb Pfund dürren Schinken so klein als möglich mit einer kleinen Zwiebel und Wurzelwerk, läßt es auf Kohlen in einem Kasserol mit Krebsbutter dämpfen, thut eine ganze Muskatenblume dazu, bestreuet es mit einem Löffelvoll Mehl, und wenn dieses angezogen hat, wird gute Bouillon darein gegossen. Man läßt es gut einkochen und seihet es durch ein Haarsieb. Von dieser Coulis nimmt man zu Krebssosen und auch zu Fischen.

580. Jus (Schüh) zu machen.

Jus (Schüh) ist eine, von verschiedenem Fleisch, Wurzelwerk und ausgepreßtem Saft von gebratenem Fleisch und Geflügel zubereitete Brühe. Man bratet einen Kapaun, Kalbs- oder Hammelbraten am Spieß, auch Federwildpret, preßt den Saft davon aus und bedient sich desselben zu Potagen und Ragouts.

581. Jus (Schüh) von Fleisch und Wurzelwerk zu braunen Suppen und allen braunen Uebergüßen.

Zu einem guten Schüh wird gutes Rindfleisch und Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug erfordert. Man nimmt zwei oder drei Pfund

Rindfleiſch, nach dem man viel zu machen gedenkt, auch Hammelfleiſch und Schinken. Das Fleiſch wird in dünne Platten geſchnitten, der Boden eines Kaſſerols mit kalter Butter beſtrichen, und zuerſt das Rindfleiſch, dann das übrige Fleiſch und Schinken darauf gelegt. Nun gießt man einige Schöpflöffel voll gute Bouillon dazu und läßt es auf gelindem Feuer anziehen, bis es unten auf dem Boden braun angeſetzt hat. Nachher gießt man etliche Eßlöffel voll kaltes Waſſer dazu und ſtellt es eine halbe Viertelſtunde lang vom Feuer, damit es ſich recht auflößt. Nun ſchüttet man ſo viel ſiedende Fleiſchbrühe daran, als man braucht; thut von allen Arten Wurzeln, geſchnittene Zwiebeln, recht braun geröſtete Rinden von weißem Brod und etliche ganze Pfefferkörner darein und läßt es mit einander kochen, bis das Fleiſch zerfällt. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarſieb und ſchöpft das Fett rein ab, ſo iſt das Schüh (Jus) fertig. Je langſamer es kocht, je klärer und beſſer wird es.

582. Chalotten-Jus.

Man ſchneidet eine kleine Hand voll Chalotten ganz klein, ſtellet Butter in einem Kaſſerol auf Kohlen und läßt beedes darinnen ſo lange dämpfen, bis ſich der rothe Saft zeigt. Dann gießt man etwas Jus mit Eßig und Citronenſaft daran, läßt es kochen und ſeihet es durch. Man beträuft Hammelbraten und wilde Enten damit.

583. Glacée zum Glaciren verschiedener Fleischspeisen.

Man hat einige Fleischspeisen, welche man, um ihnen ein schönes Ansehen zu geben, glaciren muß. Zu dem Ende nimmt man halb Bouillon und halb Jus, und setzt damit zwei ganz zerhauene Kälberfüße in einem Kasserol auf starkes Kohlfeuer. Wenn es bis auf die Hälfte eingekocht ist, werden die Kälberfüße herausgenommen und die klare Brühe so lange gekocht, bis sie wie ein Syrup ist. Noch besser wird das Glacee, wenn man ein Loth Hausenblase in Wein auflößt, und sie dann zu diesem Syrup kochen läßt. Hievon wird nun mit einem Pinsel auf jedes gebratene Fleisch, das glacirt werden soll, gestrichen; es erhält dadurch ein sehr schönes Ansehen. Man macht davon auf alle Sorten Fricandeaus, Fleischvögel, junge Hasen, auch gewöhnliche Kalbsbraten, Gebrauch.

584. Zucker zu brennen, womit man alle Soßen färben kann.

Man thut ein Paar Löffel voll (ohngefähr drei Loth) gestoßenen Zucker in ein eisernes Pfännlein, und rührt ihn auf Kohlen immer um, bis er anfängt zu schäumen und braun zu werden. Alsdann wird ein halbes Trinkglas siedendes Wasser daran gegossen, daß sich der Zucker auflößt. Hierauf wird der Zucker etwas gesotten, dann kann man ihn etliche Tage aufbehalten, die

Soſen damit zu färben. Es wird davon ſo viel an die Soſe gethan, bis ſie Farbe genug hat.

585. Gewöhnliche Butterſoſe.

Man legt ein gutes Stück Butter in einen Kaſſerol oder Fußhafen, läßt zwei Rührlöffel voll Mehl darin anziehen, rührt es dann mit ſo viel Fleiſchbrühe an, als man zur Soſe nöthig hat, und thut Muſcatenblüthe und Ingber darein. Wenn die Soſe eine halbe Stunde gekocht hat, wird ſie über das beſtimmte Gericht angerichtet.

586. Soſe a la Reine (a la Rän).

Man nimmt das Fleiſch aus der Bruſt eines gekochten Huhns, das Gelbe von drei hart geſotteren Eiern, vier Loth ſüße und ſechs Stück bittere abgezogene Mandeln, ſtößt dieſes alles zuſammen im Mörſer fein, röſtet hierauf in einem Stückchen Butter einen kleinen Rührlöffel voll Mehl weißgelb, thut das Geſtoßene dazu, gießt einen ſtarken Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran, läßt es ein wenig durchkochen, treibt es durch ein Haarſieb und ſtellt es auf heiße Aſche bis zum Gebrauch. Kochen darf ſie nicht mehr, ſonſt wird die Soſe grau. Dieſe Soſe wird zu gebratenen Kapaunen und Hühnern gegeben.

587. Franzöſiſche Soſe.

Einen Rührlöffel voll Mehl knätet man mit einem Stück friſcher Butter in einem Kaſſerol

oder in einer kleinen messingenen Pfanne zusammen, rührt beedes mit einem kleinen Schöpflöffel voll siedendem Wasser über dem Feuer zu einer dicklichten Soſe an, läßt sie kalt werden, rührt dann einen Eßlöffel voll Provencerol, zwei Eßlöffel voll Senf, eben so viel Weinessig und etwas fein gehacktes Petersilienkraut darein, zerdrückt dann das Gelbe von drei hart gesottenen Eiern mit einem Eßlöffel, rührt es mit der Soſe ein wenig an und hierauf alles wohl unter einander, setzt es auf Kohlen, läßt es aber ja nicht kochen. Diese Soſe wird zu blau gesottenen Forellen und Hechten, auch zu andern Fischen gegeben.

588. Englische Soſe.

Man knätet vier Loth frische Butter mit einem kleinen Rührlöffel voll Mehl unter einander, nimmt vier ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, schneidet sie klein und thut sie auch zu dem Mehl, rührt es mit Fleischbrühe über dem Feuer zusammen an, treibt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein Haarsieb, und setzt es auf Kohlen, nimmt hierauf von zwei hartgesottenen Eiern das Gelbe, zerdrückt es mit einem Löffel, thut auch ein wenig fein gewiegtes Petersilienkraut und zwei Loth fein geschnittene Kapern dazu in die Soſe, und läßt es zusammen aufkochen. Diese Soſe kann zu allem Fleisch und Geflügel aufgestellt werden.

589. Kapernſoſe.

Man rührt einen kleinen Rührlöffel voll feines Mehl mit drei oder vier Eierdottern und einem guten Stück friſcher Butter ab, rührt zwei Theile Wein und einen Theil Fleiſch- oder Fiſchbrühe dazu, doch ſo, daß die Soſe dicklicht bleibt, thut geſchnittene Citronenſchaale, geſtoßene Muſcatenblüthe, einen Eßlöffel voll fein geſchnittene und einen Eßlöffel voll ganze Kapern darein, läßt es bei beſtändigem Umrühren auf dem Feuer kochen und gibt die Soſe zu Fiſchen, auch zu Braten.

590. Soſe von Trüffeln zu übrig gebliebenem Geflügel.

Zwei Loth Trüffeln kocht man mit einem halben Schoppen Wein, und röſtet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb; dann werden ein Paar fein geſchnittene Schalottenzwiebeln und ein Stückchen Speck fein geſchnitten und mit dem Mehl gedämpft. Hierauf thut man die geſottenen Trüffeln ſamt dem Wein und einem Schöpflöffel voll guter Fleiſchbrühe an das Mehl, fügt etliche Citronenſcheiben, ein wenig geſtoßene Muſcatenblüthe, ein Paar geſtoßene Gewürznägelein und ein wenig Pfeffer bei, und iſt etwas von der Soſe vom Geflügel noch übrig, ſo wird ſolches auch dazu genommen, das übrig gebliebene Fleiſch aber läßt man mit der Soſe aufkochen.

591. Soſe von Morcheln.

Eine groſse Hand voll von Sand gereinigter Morcheln verwellt man, legt sie ins kalte Wasser, drückt sie fest aus, schneidet sie klein, hackt eine halbe Hand voll Petersilienkraut, röstet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter weißgelb, dämpft die Morcheln und Petersilie darin und thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und einen Eßlöffel voll von der weißen Coulis, nebst Muscatenblüthe und ein wenig Salz, dazu. Hat man Kalbsbriese, so werden zwei gewürfelt darein geschnitten. Man läßt hierauf alles zusammen durchkochen, und dann kann diese Soſe zu Kalbfleisch und zu gesottenen Puddings gegeben werden.

592. Kukumern-Soſe.

Man nimmt sechs Stück mittlere Kukumern, schält sie ab, schneidet sie der Länge nach in vier Theile, nimmt die Kerne sauber heraus, schneidet sie in kleine Stückchen, dämpft sie in einem Stückchen Butter gelblicht, gießt etwas Essig und Bouillon daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und läßt die Soſe kurz durchkochen. Sie kann zu jedem Hammel- oder Lammsfleisch gebraucht werden.

593. Soſe von Champignons.

Man schält die Champignons, schabt das Haarigte ab, schneidet die groſsen in vier Theile

und wäſcht ſie ſauber. Hierauf wirft man ein Stückchen Butter in einen Kaſſerol oder Fußhafen, thut die Champignons darein, ſtreuet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl darüber, thut klein geſchnittenes Peterſilienkraut, Muſcatenblüthe und Salz dazu, läßt ſie eine Zeitlang dämpfen, gießt dann einen kleinen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe daran und kocht ſie fort, bis man ſie gebrauchen will. Die Soſe kann zu allem möglichen Fleiſchwerk gebraucht werden.

594. Peterſilienſoſe.

Eine Hand voll geklaubte und gewaſchene Peterſilien hackt man ganz fein, knätet dann einen halben Rührlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, mengt die Peterſilie darein, rührt es über dem Feuer mit guter Fleiſchbrühe an, läßt es ein wenig durchkochen und zieht es vor dem Anrichten mit zwei Eierdottern ab. Dieſe Soſe iſt auch zu vielem Fleiſchwerk zu gebrauchen.

595. Zelleriſoſe.

Man putzt etliche Zelleriwurzeln, ſiedet ſolche in Salzwaſſer ab, hackt ſie mit einer Handvoll zarten Zellerickraut, röſtet in einem Stückchen Butter einen kleinen Löffel voll Mehl gelblicht, dämpft das Gehackte wohl darinnen und thut einen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe, Muſcatenblüthe und Ingber darein. Wenn die Soſe eine Zeitlang gekocht hat, wird das

dazu bestimmte Fleisch darein gelegt und mit aufgekocht.

596. Soſe von Schalottenzwiebeln.

Man wiegt oder hackt eine halbe Hand voll Schalottenzwiebeln klein, dämpft sie in Butter, streuet einen Rührlöffel voll Mehl darein, läßt es gelb werden, gießt dann gute Fleischbrühe, noch besser, einen Löffel voll brauner Coulis, dazu, und einige Löffel voll Kräuter- oder auch nur Weineßig, thut etwas Muscatennuß und Pfeffer dazu, nebst ein wenig Salz, wenn es nöthig seyn sollte, und läßt es auf Kohlen durchkochen. Diese Soſe kann auch zu allem Fleischwerk gegeben werden.

597. Sauce Remulade.

Man hackt einige Schalottenzwiebeln, zwei Eßlöffelvoll Kapern und vier Stücke Sardellen recht fein, rührt von zwei hartgesottenen Eiern die Dottern mit einem Eßlöffel voll ächten Provenceröl ab, gießt dann ein Glas Weineſſig daran und rührt alles wohl unter einander. Diese Soſe wird kalt zum Rindfleisch, warm zu Geflügel und allen Fleischarten gegeben.

598. Polnische Soſe.

Man wäscht acht Sardellen rein, hackt solche samt den Gräten, thut das Gehackte mit einem Stückchen Butter in einen Fußhafen, gießt einen

Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe und einen halben Schoppen Wein daran, thut etliche Zwiebeln, ein Paar Peterſilienwurzeln und zwei Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, läßt es zuſammenkochen und treibt es durch ein Haarſieb. Nun wird in einem Geſchirre eine ganz fein gehackte Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegoſſen und noch eine Zeit lang gekocht. Dieſe Soſe kann zu Rindfleiſch und Fiſchen aufgeſtellt werden.

599. Auſternſoſe zu Geflügel und Kalbsbraten.

Etliche geſchabte Peterſilienwurzeln, gelbe Rüben und Zwiebeln, auch etliche Knoblauchszehen, ſchneidet man gröblicht, dämpft alles dieſes mit einem Stückchen Butter, nimmt ein wenig Gewürznägelein, Citronenſchaalen und zwei Lorbeerblätter dazu, ſtreuet zwei Rührlöffel voll Mehl darauf, läßt es auch mit dämpfen, füllt es mit guter Fleiſchbrühe und einem Glaſe Eſſig auf, läßt die Soſe eine Stunde lang kochen und treibt ſie durch ein Haarſieb. Nun nimmt man eine beliebige Anzahl Auſtern aus den Schaalen, läßt ſie mit ein wenig Wein kochen, gießt den Wein auch an die Soſe, nimmt den Bart von den Auſtern ab, und thut ſie erſt bei dem Anrichten in die Soſe.

600. Krebssose mit Rahm.

Fünf und zwanzig Krebse werden ohne Salz gesotten, Schwanz und Scheeren ausgebrochen, das Bittere davon gethan und die Schaalen mit zwei Loth abgezogenen Mandeln fein gestossen. Soll die Sose süß werden, so thut man das Gestoßene in eine halbe Maas Rahm oder gute Milch, kocht es eine Viertelstunne lang, preßt es durch ein Tuch, erhält das Ausgepreßte auf Kohlen heiß, und thut etwas Zucker, nebst dem Krebsfleische, darein. Ehe die Sose gebraucht wird, wird sie mit vier Eierdottern abgezogen. Man läßt sie unter beständigem Rühren anziehen. Diese Sose ist zum Krebspudding, so wie zum süßen Krebseuter, zu gebrauchen.

601. Gesalzene Krebssose.

Hiezu siedet man 25 Krebse in gesalzenem Wasser, bricht, wie gewöhnlich, Schwänze und Scheeren aus, stößt die Schaalen fein, röstet sie mit einem Stück Butter, füllt das Geröstete mit so viel Fleischbrühe auf, als man nöthig hat, und läßt ein zerschnittenes Kreuzermilchbrod mitkochen. Wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, preßt man solches fest durch, erhält es auf Kohlen heiß, thut fein gewiegtes Petersilienkraut und gestoßene Muscatenblüthe dazu, schneidet die Krebsschwänze und eine Hand voll verwellte Morcheln darein, und ziehet die Sose, ehe sie über die Speise angerichtet wird, mit drei Eierdot-

tern ab. Dieſe Soſe wird zu gefüllten Omeletten, Hirn- und Nierenſchnitten, auch zu Pudding gegeben.

602. Citronenſoſe über gebratenes Wildpret.

Man nimmt ein Stück Rinde von Roggenbrod, röſcht es in Schmalz braun und ſiedet die Rinde in Wein weich, treibt das Geſottene durch einen Seiher oder Haarſieb, thut Brühe von dem gebratenen Wildpret dazu, nebſt ein wenig Zucker, geſtoßene Gewürznägelein, etwas Muſcatenblüthe, geſchnittene Citronenſchaale und Saft, läßt alles dieſes zuſammen aufkochen und richtet die Soſe über das Gebratene an.

603. Rahmſoſe über gebratenes Wildpret.

Wenn das Wildpret halb gebraten iſt, rührt man einen halben Rührlöffel voll Mehl mit einem Schoppen ſauern Rahm an, begießt den Braten etlichemal damit, das übrige aber thut man zur Bratenbrühe und läßt es mit etwas geſchnittener Citronenſchaale, etlichen Citronenſcheiben und geſtoſſenen Gewürznägelein kochen. Dieſe Soſe kann zu Rehſchlegeln, Haaſen und Hirſchwildpret gegeben werden. Wenn der Braten fertig iſt, kann die Soſe auf die Schüſſel gethan oder in einem beſondern Geſchirr auf dem Tiſch gegeben werden.

604. Weixelsose.

Man nimmt eine Hand voll gedörrte Weixeln, eben so viel Kirschen, stößt sie mit samt den Kernen, röscht etliche Weckschnitten in Schmalz gelb, setzt sie mit den gestossenen Weixeln, mit halb Wein, halb Wasser, zum Feuer, und läßt sie eine gute Stunde kochen. Dann treibt man es durch einen Seiher und gießt von der durchgetriebenen Brühe immer auf die Weixeln, bis sie ganz durchgetrieben sind. Nun schüttet man die durchgetriebene Brühe in ein anderes Geschirr, thut Zucker darein, bis die Sose süß genug ist, auch gestossenen Zimmt, vier gestoßene Gewürznägelein und geschnittene Citronenschaale, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Hierauf gibt man sie zu den schon beschrieben Speisen, oder auch zu Braten auf den Tisch.

605. Hieften- (Hagebutten-) Sose.

Man nimmt zwei Hand voll gedörrte Hiefen, setzt sie mit einem Schoppen Wein und eben so viel weißem Bier oder Wasser zum Feuer, thut auch ein Paar in Schmalz geröstete Weckschnitten hinein, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind. Dann treibt man sie, wie die Weixeln, durch, doch nicht allzustark, damit keine Hülsen mit durchkommen. Wenn die Sose zu dick seyn sollte, so wird noch Bier und Wein nachgegossen. Zucker wird so viel daran gethan, als erforderlich ist, der Sose die gehörige Süße

zu geben. Hat man noch geſtoſſenen Zimmt und geſchnittene Citronenſchaale darein gethan, ſo läßt man alles zuſammen noch eine Viertelſtunde kochen, und richtet ſodann dieſe Soſe über die ſchon angezeigten Gerichte an.

606. Soſe von Stachelbeeren.

Man nimmt zwei Hand voll unreife Stachelbeere, putzt die Stiele und Butzen davon und kocht ſie nur eine Minute im Waſſer, ſonſt berſten ſie. Alsdann thut man ſie auf ein Sieb oder einen Durchſchlag, daß das Waſſer ablauft; hierauf legt man die Beere in einen Kaſſerol oder Fußhafen, thut ein Paar Eßlöffel voll Wein, ein Stück Zucker und ein Stückchen Butter dazu, auch etwas geſchnittene Citronenſchaalen, nebſt Citronat, und, wem es beliebt, auch geſtoſſenen Zimmet. Man ſetzt das Geſchirr auf gelindes Kohlfeuer und läßt es kochen. Zuletzt werden ein Paar Eierdottern mit der Soſe abgezogen und auf den Tiſch zu gebratenen Hühnern gegeben.

607. Citronenſoſe.

Eine Citrone reibt man am Zucker oder Reibeiſen ab, röſtet einen Rührlöffel voll Mehl hellgelb im Butter, gießt einen Schoppen Wein und eben ſo viel Waſſer daran, nimmt das Abgeriebene von der Citrone, nebſt dem Saft, dazu, und ſo viel Zucker, bis es ſüß genug iſt.

Hat es darauf etwas gekocht, so rührt man in einem Hafen sechs Eierdottern stark, gießt die gekochte Soſe langsam daran, thut sie wieder in das Geschirr und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen, aber ja nicht mehr kochen. Diese Soſe wird zu Puddings gegeben.

608. Süße Pomeranzensoſe.

Von einer süßen Pomeranze reibt man auf einem Reibeisen die Schaale ab, schält das Weiße davon weg und schneidet das Mark oder Innere zu Scheiben, rührt dann einen kleinen Rührlöffel voll feines Mehl in einem messingenen Pfännlein mit Wasser glatt an, gießt einen Schoppen Wein und noch einen halben Schoppen Wasser dazu, thut das Abgeriebene, nebst dem Mark von der Pomeranze und einem Stückchen Zucker, darein, läßt es eine Zeitlang kochen und zieht es mit vier Eierdottern ab; dann darf aber die Soſe nicht mehr kochen. Sie kann zu jedem süßen Gemüße gegeben werden.

609. Weinsoſe mit Roſinen und Weinbeeren.

Es werden eine Hand voll Roſinen und eben so viel Weinbeere gewaschen, und mit halb Wein halb Wasser, einem Stück Zucker und etwas geschnittener Citronenschaale zum Feuer gesetzt. Wenn sie zur Hälfte eingekocht sind, rü-

ſtet man einen Eßlöffel voll Mehl in Butter gelb, rühret es an die Soſe, thut ein Quint geſtoſſenen Zimmt dazu und läßt es noch eine Viertelſtunde mit einander kochen. Wem es beliebt, der kann einige Loth abgeſchälte, der Länge nach fein geſchnittene Mandeln dazu thun. Dieſe Soſe gibt man zu Kaiſerkuchen und goldenen Schnitten, auch werden Eierkuchen darin aufgeſotten.

610. Mandelſoſe.

Man legt vier Loth abgezogene und ganz fein geſtoſſene Mandeln in eine meſſingene Pfanne oder Kaſſerol, thut einen kleinen Rührlöffel voll Mehl dazu, rührt dieß mit ein Paar Eßlöffeln voll ſüßer Milch glatt und ſchlägt noch vier bis fünf Eierdottern hinein. Wenn dies zuſammen recht glatt gerührt iſt, gießt man eine halbe Maas ſüße Milch dazu, nebſt einem Stückchen Zucker, und läßt die Soſe unter beſtändigem Umrühren kochen. Sie kann zu vielen ſüßen Speiſen gebraucht werden. Wer die bittern Mandeln liebt, kann einige dazu nehmen, die Soſe wird dadurch angenehmer.

611. Milchſoſe.

Eine halbe Citrone wird am Zucker abgerieben, das Abgeriebene und ein kleiner Rührlöffel voll feines Mehl in einer meſſingenen Pfanne mit ein wenig Milch glatt gerührt; alsdann vier Eierdottern dazu gerührt und eine halbe

Maas

Maas Milch langsam daran gegossen. Man läßt es hierauf unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen. Sollte die Soſe nicht süß genug seyn, so wird mit noch ein wenig Zucker nachgeholfen. Diese Soſe ist zu süßen Mehlspeisen gut.

612. Senfsoſe.

Man nimmt zwei Eßlöffel voll Senf, drei Löffel voll Wein, einen Löffel voll Provenceröl, von einer halben Citrone den Saft, auch ein wenig Essig, und rührt es wohl unter einander. Diese Soſe wird zu kaltem Schwarzwildpret gegeben.

613. Kalte Soſe von Aprikoſen.

Man schält sechs recht reife Aprikoſen, nimmt die Kerne heraus, legt die Aprikoſen in einen Kasserol oder in eine messingene Pfanne, streut vier Loth gestoſſenen Zucker darüber, gießt ein Trinkglas voll Wein und noch einmal so viel Wasser daran, deckt sie zu, läßt sie schnell über dem Feuer kochen, bis die Frucht weich ist, schöpft den Schaum davon ab, treibt das Uebrige durch und stellt die Soſe, wenn sie kalt ist, zu Kalbsbraten, auch zu gebratenem Geflügel, auf. Wäre die Soſe zu dick, so wird im Durchtreiben mit etwas Wein und Zucker geholfen. Diese Portion ist für sechs bis acht Personen hinlänglich.

614. Kalte Soſe von Nüſſen.

Man nimmt eine Handvoll geſchälte Nußkerne, es iſt gleich viel von welcher Gattung, von zwei hart geſottenen Eiern das Gelbe und um einen Kreuzer altgebackenes oder hartes Milchbrod, ſtößt dieſe drei Dinge in einem Mörſer ſo fein, wie einen Brei, rührt das Geſtoſſene in einem Geſchirr mit ſo viel Wein an, daß es eine dicklichte Soſe gibt, treibt ſie dann durch ein Sieb, auf eine Salatiere, und rührt entweder Salz und Muſcatennuß, oder, wer ſie ſüß haben will, Zucker darunter. Sie kann zu warmem und kaltem Fleiſchwerk aufgeſtellt werden.

615. Kalte Soſe von Meerrettig.

Iſt ein Stengel Meerrettig, welcher weiß und nicht zäh iſt, auf dem Reibeiſen abgerieben worden, dann reibt man noch zwei geſchälte Borsdorferäpfel darunter, nimmt eine Hand voll geſtoſſenen Zucker dazu, und rührt alles mit Wein gut untereinander. Dieſe Soſe iſt ſehr gut zu gebratenen und geſottenen Karpfen.

616. Eine kalte Heringsſoſe.

Hiezu nimmt man einen ſchönen Hering, der ein Milchner iſt. Dieſer wird gewaſchen, abgehäutet, ausgenommen und ausgegrätet, dann mit drei hartgeſottenen Eierdottern, einem geriebenen oder geſchabten Börsdorfer Apfel, ein Paar Schalotten- oder einer andern Zwiebel in

einem Mörser recht fein gestossen und durch ein Haarsieb getrieben, die Milch vom Hering recht verrührt, das Durchgetriebene, nebst ein wenig Pfeffer, dazu gethan, und mit Weinessig und gutem Oel vollends so dünne, wie eine Sose, angerührt, dann zu Rindfleisch, rothem kalten Wildpret, oder anderem kalten Braten, auf den Tisch gegeben.

Braten.

617. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird zwischen der Haut und den Rippen mit einem Messer von einander gelößt; doch muß man acht haben, daß nichts durchgestochen wird. Die Brust wird dann ins Wasser gelegt, rein gewaschen und die Fülle dazu bereitet. Eine Zwiebel oder Schnittlauch und etwas Petersilienkraut wird klein gehackt und in Butter gedämpft. Wenn es weich ist, werden drei Eier daran geschlagen und auf dem Feuer mit gerührt, bis es ein Rührei ist; ein Kreuzerweck wird in Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, dann nebst Salz und Muscatenblüthe zu dem Gedämpften gethan, dieses mit drei frischen Eiern wohl unter einander gerührt und in die Brust gefüllt, dann zugenähet, die Brust mit Salz eingerieben und an den Spieß gesteckt, oder in eine Bratpfanne

gelegt. Am Spieß wird sie mit Butter beträuft, auch in der Bratpfanne zuerst mit Butter oder heißem Schmalz übergossen, ein wenig Wasser in die Pfanne gegossen und schön saftig gebraten.

Anmerkung. Am besten werden die Braten, wenn man in die Bratpfanne ein Kreuz oder Röstlein von hartem Holz stellt, die Braten darauf legt und fleißig übergießt; sie werden dann so schön, als wenn sie am Spieß gebraten wären. Bratet man am Spieß, so muß ein Untersatz auf Kohlen gestellt werden; damit die Brühe auch einbraten kann und Farbe bekommt.

618. Nierenbraten zu braten.

Hier wäre es überflüßig, Vieles zu sagen. Das Beste am Nierenbraten ist, daß er saftig bleibt. Wenn der Braten gewaschen ist, wird er gut mit Salz eingerieben, der herabhängende Lappen gegen die Nieren aufgewickelt und mit einem kleinen hölzernen Spieß befestiget, damit der Braten ein besseres Ansehen hat. Alsdann wird er an den Spieß gesteckt und fleißig mit Butter begossen, oder in der Bratpfanne im Oefelein gebraten.

619. Einen Kalbsschlegel ordinär zu braten.

Man hauet den Knochen davon ab, wäscht den Schlegel und reibt ihn mit Salz ein. Wird er am Spieß gebraten, so muß man ihn fest an-

ſtecken, und unter dem Braten fleißig mit Butter begießen, daß der Schlegel ſchön ſaftig bleibt. In der Bratpfanne wird er auf einen hölzernen Roſt gelegt, zuerſt mit Butter begoſſen, in die Bratpfanne wird Waſſer gegoſſen, aber ja nicht viel; dann wird der Schlegel mit einem paſſenden Deckel, oder auch einer Bratpfanne zugedeckt, daß er nicht zu bald Farbe bekommt. Wenn er Farbe hat, wird der Schlegel umgewendet, und die obere Sette mit Butter beſtrichen. Dann bleibt der Braten aufgedeckt und wird ſchön röſch werden. Ein Schlegel mittlerer Größe iſt in zwei Stunden fertig, ein ſtarker aber braucht zwei und eine halbe Stunde. Die Soſe kann zum Braten oder beſonders aufgeſtellt werden.

620. Geſpickter Kalbsſchlegel.

Er wird geklopft, rein gehäutet, geſpickt und gewaſchen. Kann man den Schlegel einige Tage in Eſſig legen, ſo iſt es gut; im Gegentheil aber wird ein Schoppen Kräutereſſig, nebſt Salz, ſiedend gemacht, und einigemal über den Braten gegoſſen. Iſt man mit Kräutereſſig nicht verſehen, ſo nimmt man Weineſſig, einige Lorbeerblätter, etwas Baſilicum und Thymian, auch etliche zerſchnittene Zwiebeln, läßt alles in Eßig nur eine Viertelſtunde lang kochen und gießt es über den Braten. Der Schlegel erhält dadurch die uehmliche Güte, als wenn er gebeizt wäre. Dann wird er mit Salz, Pfeffer und geſtoſſenen Gewürz-

nägelein eingerieben, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwunden, an den Spieß gesteckt, langsam daran gebraten, der Essig, nebst ein wenig Fleischbrühe, in die Bratpfanne oder den Untersatz gethan, der Braten selbst aber zuerst mit Butter, dann fleißig mit der Soſe begossen. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, daß der Braten eine schöne Farbe bekommt. In der Bratpfanne kann der Schlegel eben so gebraten werden. Man thut alsdann geschnittene Citronenschaalen und Saft in die Bratpfanne, auch sauren Rahm, oder man macht eine Rahmsoſe, die Nr. 603. beschrieben worden ist, dazu.

621. Einen Kalbsschlegel auf italiänische Art.

Wenn der Kalbsschlegel ein wenig geklopft und abgehäutet ist, schneidet man vier Loth Speck und eben so viel magern Schinken, oder noch besser, von einer gedörrten Rindszunge, eines kleinen Fingers dick und eben so lang, nimmt einige Schalottenzwiebeln, drei Knoblauchszehen, Basilicum, Thymian und Petersilienkraut, von jedem eine Handvoll, schneidet oder wiegt dies alles fein zusammen, thut die Hälfte davon, nebst Salz und Pfeffer, unter den geschnittenen Speck und Schinken, und durchspickt den Schlegel damit. Hierauf legt man denselben in ein Geschirr, worein er gerade paßt, thut ein Paar Speckscheiben, ein Paar Lorbeerblätter und die andere Hälfte

von den Kräutern, nebst Salz und Pfeffer, darein, legt den Schlegel darauf, gießt ein Viertelpfund Provenceröl darüber, nebst einem Glas weißen Wein, streuet etwas geschnittene Citronenschaale darauf, deckt das Geschirr zu, setzt es in den Bratofen, läßt den Schlegel drei Stunden lang dämpfen, und wendet ihn unterdessen öfters um. Wenn der Schlegel fertig ist, wird er auf eine Schüssel gelegt, das Fett abgenommen, zu der Soße der Saft von einer halben Citrone gedrückt, und diese alsdann über den Schlegel gegossen. Er ist warm und kalt sehr gut.

622. Ein gehackter Kalbsschlegel.

Von zwei bis drei Pfund Kalbfleisch schneidet man die Haut und Sehnen weg, schneidet es klein und hackt es mit einem Viertelpfund Ochsenmark fein, reibt von zwei Kreuzerwecken die Rinde ab, weichet das Innere in Milch ein, macht von drei Eiern und einem Stückchen Butter ein Rührei, thut es, nebst dem ausgedrückten Weck, zu dem Gehackten, hackt es zusammen noch einmal durch, rührt hierauf in einer Schüssel ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt zwei ganze Eier und zwei Eierdottern daran, thut das Gehackte, nebst Salz, ein wenig Muscatennuß und Pfeffer, dazu, arbeitet es recht unter einander, streuet alsdann Mehl auf ein Backbret, legt die Massa darauf, formirt ein Schlegelein daraus, bestreicht ein flaches Geschirr mit Butter, be-

streuet es mit Semmelmehl, legt das Schlegelein darauf, überstreicht es mit zergangener Butter, spickt es mit abgezogenen, länglicht geschnittenen Mandeln, und bäckt es in einem nicht allzuheißen Ofen gelb. Es wird eine Soſe von Morcheln oder Champignons dazu gegeben, die unter den Soſen schon angezeigt worden ist. Es kann auch ein Salat dazu aufgesetzt werden.

623. Einen Kalbsbraten frisch zu erhalten.

Dieſes ist oft im Sommer eine nothwendige Sache. Man nimmt hiezu ein reines Tuch, schlägt den Braten so ein, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzt ihn an einen kühlen Ort. Auf diese Art hält er sich etliche Tage gut.

624. Lammsviertel zu braten.

Man wäscht es sauber und läßt es noch eine Zeitlang in frischem Wasser liegen. Wenn es aus diesem heraus genommen worden ist, läßt man es ablaufen, salzt es und läßt es eine halbe Stunde liegen, es wird dadurch schmackhafter und verliehrt seinen süßlichen Geschmack. Dann wird es an den Spieß gesteckt, und wenn es ein wenig abgetrocknet ist, so begießt man es mit zergangener Butter und läßt es langsam braten. In den Untersatz wird etwas Wasser gethan und der Braten öfters damit begossen. Wenn er nun bald fertig ist, so nimmt man ihn vom Feuer und sticht mit dem Messer hie und da hin-

ein, und spickt das Fleisch mit etlichen Salbeiblättern oder Schalottenzwiebeln, beträuft ihn dann mit Butter und läßt ihn noch eine gute Viertelstunde fortbraten. Dann wird er vom Feuer genommen, die Brühe durch einen Seiher darüber gegossen, Citronensaft darauf gedrückt, der Braten mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen bestreut und aufgetragen. Wird das Lammsviertel in der Bratpfanne gebraten, so wird es vorher noch mit Salbei oder Schalotten gespickt und schön gebraten. Man darf nur wenig Wasser in die Bratpfanne thun.

625. Hammelsschlegel mit Kukumern.

Dieser wird stark geklopft; so wie überhaupt bei dem Hammelfleisch zu bemerken ist, daß es mehr als anderes Fleisch geklopft werden müsse. Auch ist es besser und mürber, wenn der Hammel schon einige Tage zuvor geschlachtet ist. Ist nun der Schlegel recht geklopft, so wird er gewaschen, wieder abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben und dann entweder am Spieß oder in dem Bratofen gebraten. Wird er am Spieß gebraten, so wird eine Kukumernsose, die Nr. 592. angezeigt worden ist, dazu gemacht; von dem Untersatz aber werden einige Löffel voll Brühe, wie auch ein halber Schoppen saurer Rahm, dazu genommen und mit der Sose aufgekocht. Wird aber der Schlegel in der Bratpfanne gebraten, so werden vier bis sechs Stück

Kukumern geschält, jede der Länge nach in acht Theile zerschnitten, das Innere heraus gethan, dann zu kleinen Stückchen geschnitten und gesalzen. Wenn nun der Schlegel halb gebraten ist, wird das Fett bis auf ein wenig abgeschöpft, in die Bratpfanne aber so viel Mehl gestreuet, als man mit drei Fingern fassen kann. Die Kukumern drückt man fest aus, thut sie, nebst einer recht fein geschnittenen Zwiebel, zu dem Braten, läßt sie gelb braten, und thut alsdann ein Glas voll Weineßig daran, nebst geschnittener Citronenschaale und Saft. Wenn der Braten fertig ist, so legt man ihn auf eine Schüssel, schöpft das Fette von der Soſe ab, und richtet die Kukumern mit dem Braten an. Man kann auch den Hammelschlegel, wenn er geklopft und gewaschen ist, nur mit Salbei oder Schalotten spicken und am Spieße, oder im Oefelein braten. Es kann auch eine Hand voll Schalottenzwiebeln fein geschnitten, in einem Stückchen Butter gedämpft, etwas von der Bratenbrühe dazu gethan, und wenn die Schalotten weich gekocht sind, von einer Citrone der Saft daran gedrückt, dann bei dem Anrichten über den Braten gegossen werden. Ein starker Hammelschlegel darf drei oder vier Stunden, nach Verhältniß seiner Größe, braten. Zuerst darf man das Feuer nicht zu stark machen; auch muß man den Braten zudecken, sonst bekommt er Farbe, ehe er inwendig gebraten ist.

626. Hammelschlegel wie Wildpret zu braten.

Wenn der Schlegel recht geklopft und gewaschen ist, so wird er abgehäutet. Man bestreicht ihn hierauf durchaus mit Blut vom Geflügel; auch Kalbs- oder Lammsblut ist dazu tauglich. Man läßt ihn sodann auf dem Rost abtrocknen, daß sich das Fleisch davon färbt. Alsdann legt man den Schlegel sechs bis acht Tage lang in Essig. Wenn man ihn braten will, wäscht man ihn aus diesem heraus, spickt ihn, wie einen Wildbraten, salzet ihn und bratet ihn am Spieß oder im Ofen. Wenn der Braten ein wenig abgetrocknet ist, so begießt man ihn mit Essig und Wasser, welches in der Bratpfanne mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, gestossenen Gewürznägelein und geschnittenen Citronenschaalen immer fleißig aufkochen muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten fängt man an, ihn mit Butter zu begießen und läßt ihn vollends ausbraten. Man gibt eine Rahmsose, die Nr. 603. beschrieben worden ist, dazu. Bei jedem Sauerbraten ist zu bemerken, daß er mit geschnittener Citronenschaale bestreuet und mit Citronenscheiben belegt wird.

627. Hammelsrücken als Rehziemer.

Von einem Hammel wird der Rücken eben so, wie ein Rehziemer, abgehauen, wohl geklopft und gehäutet, an den Orten, wo er nicht fett

ist, mit Speck gespickt, mit Pfeffer, Salz und Gewürznägelein eingerieben, und, wie ein Wildpret, mit Essig und Wasser gebraten. Wenn der Rücken einige Tage eingebeizt wird, wird er noch besser. Man kann eine Sardellen- oder Citronensose dazu geben.

628. Schweinsbraten mit Hering.

Dies muß ein Rippenstück oder ein Halsbraten seyn. Wenn es ein wenig geklopft ist, putzt man einen Hering, macht kleine, Fingerslange Stücke daraus, überstreut die Stückchen mit ein wenig Pfeffer und Thymian und steckt sie in den Braten, bis der ganze Hering auf ist. Die eine Seite vom Braten wird mit Salz und Pfeffer bestreuet, der obere Theil davon mit Citronenscheiben belegt, das Ganze in ein Kalbsnetz gewickelt, am Spieß langsam gebraten, und sodann sammt dem Netz auf eine Schüssel angerichtet. Zum sauren Kraut ist der Braten vorzüglich gut.

629. Einen schweinenen Schlegel sauer zu braten, mit süßer Sose.

Man klopft ihn mit samt der Schwarte, lößt sie dann nach dem Klopfen ab, und legt ihn sechs bis acht Tage lang in Eßig, thut Salz, Pfeffer, eine geschälte Zwiebel und zwei Lorbeerblätter dazu. Wenn der Schlegel gebraten wird, wird er zuerst auf die Speckseite gelegt, und von dem Essig, so viel zum Braten nöthig

ist, daran gegossen. Ist der Braten auf einer Seite gelb, so wird er umgewendet, die obere Seite mit gestossenen Gewürznägelein und a la mode Gewürz bestreuet und auch schön gelb gebraten. Unterdessen wird folgende Soſe dazu gemacht: Man röstet zwei Rührlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, rührt dieses mit Wein und Fleischbrühe zu gleichen Theilen an, gießt auch einen Schöpflöffel voll Bratenbrühe, nachdem das Fett von derselben abgenommen worden ist, daran, thut eine Hand voll gewaschene Rosinen, eben so viel Weinbeere, ein Stückchen Zucker, gestossene Gewürznägelein, auch etwas gestossenen Zimmet, geschnittene Citronenschaale und Scheiben dazu, und läßt die Soſe kochen, bis die Rosinen aufgequollen sind. Man kann auch nach Belieben abgezogene und länglicht geschnittene Mandeln darein thun. Dann wird der Braten auf eine Schüssel gelegt, die Rosinen schön auf den Braten gestreuet, die Soſe neben in die Schüssel gegossen und aufgetragen.

630. Spanferkel zu braten.

Wenn das Ferkel durch den Metzger rein gesäubert und so hergerichtet ist, daß solches zur Küche taugt, so nimmt man durch eine unter dem Hals darein gemachte Oeffnung die Drossel heraus, und reibt diese Oeffnung mit Salz und Pfeffer wohl ein. Eine gleiche Oeffnung oder Einschnitt macht man oben vom Genick bis an

die Schaufeln oder den Bug, schneidet so fort das Fleisch an beeden Seiten des Halsbeines durch, um auch da das Salz und Pfeffer wohl einreiben zu können; eine ähnliche Einreibung des Salzes und Pfeffers durch den ganzen hohlen Körper des Ferkels ist gleichfalls erforderlich, an den äußern Theilen findet solches aber nicht statt; auch darf das Ferkel, vor der Zurichtung zum Braten, nicht mehr in ein Wasser kommen, vielmehr muß man, wenn solches gewürzet ist, alles sich etwa an der äußern Haut angehangene Salz und Pfeffer mit einem reinen Tuch fleißig abputzen.

Was das Braten des Ferkels anbetrifft, so sollte jede Köchin bedacht seyn, dasselbe nicht in einer Bratröhre oder Backofen, sondern am Spieße zu braten, und die mehrere Mühe nicht scheuen, weil sie dadurch einen viel ansehnlicheren, aber auch schmackhafteren, Braten gewinnet. Das Spießbraten geschiehet folgender Massen: Um das Ferkel an den Spieß recht befestigen zu können, ist eine Kugel von Holz, ohngefähr sechs bis sieben Zoll lang und vier Zoll im Durchschnitt, erforderlich, welche aber eine länglichte Oeffnung haben muß, damit der Spieß, welcher am Hintertheil, unter dem Schwanze, eingestossen wird, durch die Kugel hindurch und vorn durch den Rüßel wieder heraus gehen könne. Die Befestigung geschiehet am Schwanz und vorn am Rüssel mit Bindfaden. Zu noch mehrerer Befestigung muß man auch, wenn das Ferkel mit dem

Schwanz an den Spieß gebunden ist, einen starken Zweck, von Holz geschnitzt, am hintern Theil unter dem Spieß durchschieben, und zwar so, daß dieser hölzerne Zweck in die hölzerne Kugel eingreift.

Hat man nun das Ferkel dergestalt am Spieß befestiget, so bringt man solches an das Feuer, welches jedoch schon im vollen Brand seyn und beständig gut unterhalten werden muß. Die Direktion des Feuers muß hauptsächlich die Köchin übernehmen, und darauf sehen, daß diejenige, welche den Spieß drehet, solches in gleichen Zügen thut, und nicht bald langsam, bald geschwinder drehet, sonst wird der Braten ungleiche Farbe bekommen. So wie das Ferkel am Feuer erwarmt und anfängt etwas gelb zu werden, so kommt die Zeit, daß sich an der Haut gerne Blasen erheben, welche mit einer spitzigen Gabel oder Spicknadel gleich im Entstehen gestupft werden müssen, denn wenn dieses übersehen würde, so bliebe die Haut nicht glatt, sondern würde rufigt. Auch ist zu merken, daß, wenn das Ferkel durch die Hitze etwas Fett ausschwitzet, man beständig mit einem reinen Flederwisch solches verkehren muß, weil sonst die Haut zähe und nicht rösch wird.

Ein Ferkel, welches acht bis zehn Pfund wieget, ist, auf diese Art gebraten, in Zeit von einer Stunde fertig; ein stärkeres muß eine Viertelstunde länger am Feuer bleiben. Es ist demnach die Sache der Köchin, sich darnach zu rich-

ten, zu welcher Zeit das Ferkel auf die Tafel zu bringen sey, damit es nicht über die Zeit am Feuer bleiben dürfe. Sollte dieses ja geschehen müssen, so muß, um die Haut nicht trocken werden zu lassen, solche mit etwas Butter, in einen Rührlöffel gedrückt oder zerlassen, mit dem Flederwisch bestrichen werden. Dieses Bestreichen mit Butter aber muß geschehen, wenn das Ferkel noch am Feuer ist.

631. Haasenbraten.

Wenn es die Jahrszeit erlaubt, läßt man den Haasen einige Tage in der Luft hängen, dann wird er abgestreift. An den hinteren Läufen (Füßen) läßt man die Haut samt den Haaren, schneidet das Vordertheil davon, doch so, daß der Haase nicht zu kurz wird, auch hackt man neben die allzulangen Rippen weg, das Schlußbein aber wird von einander gehauen, damit das Unreine besser heraus gethan werden kann. Hierauf wäscht man den Haasen sauber, häutet ihn ab und legt ihn einige Tage lang in scharfen Biereſſig. Er kann vor oder nach der Beize gespickt werden, wozu man den Speck eines halben Fingers lang und eines Schwefelhölzchens dick schneiden muß. Will man ihn braten, so wird ein kleiner hölzerner Spieß durch die Schlegel gesteckt, wo das Schlußbein aufgehauen ist, daß der Bratspieß unter dem Holz durchlaufen kann. Hierauf befestiget man die Läufe unten an dem Spieß, und bindet die haarigten Theile

mit

mit Papier oder einem feuchten Tuch ein, daß sie nicht anbrennen. Auch wird der Haase oben am Ziemer mit einem Bindfaden an den Spieß angebunden. Nun vermengt man Salz, Pfeffer und Gewürznägelein, überstreuet den Haasen damit, bratet ihn langsam und begießt ihn nicht eher mit Butter, bis der Haase angezogen hat, damit das Gewürz besser liegen bleibt. Zuerst begießt man ihn mit gesalzenem Wasser und Weineſſig, jedes halb; darnach, wenn er halb ausgebraten ist, wird er mit Butter begossen, hierauf wieder mit Bratenbrühe, und zuletzt noch einmal mit heißer Butter. In die Bratpfanne thut man aber einen halben Schoppen sauren Rahm, zwei Lorbeerblätter, etliche Citronenscheiben und geschnittene Citronenschaale, auch gestoſſene Gewürznägelein. Bei dem Anrichten wird die Soſe durch einen Seiher über den Haasen gegoſſen; sollte aber die Soſe zu viel eingebraten seyn, so hilft man mit Fleiſchbrühe nach. Man kann ihn auch in der Bratpfanne im Oefelein braten; auch mit saurem Rahme träufeln, oder eine Rahmsoſe dazu machen. Auf diese Art kann alles Wildpret gebraten werden.

632. Einen jungen Haasen zu braten.

Der junge Haase wird abgestreift und hergerichtet, wie der erst beschriebene, nur nicht in die Luft gehängt und nicht gebeizt. Man nimmt ein Glas Eſſig, ein gutes Stück Butter, Salz,

Pfeffer, Gewürznägelein, zwei Lorbeerblätter und ein Paar Citronenscheiben, macht es siedend und begießt den Haasen immer damit. Wenn er halb gebraten ist, nimmt man einen halben Schoppen sauren Rahm dazu und geschnittene Citronenschaale. Der Haase wird auf diese Art so gut und mürb, als wenn er gebeizt wäre.

633. Einen Haasen ohne Bein (Fleischhaase).

Dazu nimmt man drei Pfund Rindfleisch, das nicht häutig ist, und ein Viertelpfund frischen Speck oder auch Rindernierenfett, und hackt es fein, wie zu Fleischklöschen. Wenn es fein genug ist, thut man das Gehackte in eine irdene Schüssel, gießt einen halben Schoppen scharfen Weinessig daran, rührt es durch einander und stellt es zugedeckt etliche Täge in den Keller. Dann weicht man um drei Kreuzer Milchbrod in Milch ein, drückt solches, wenn es weich ist, wieder fest aus, thut den Weck zu dem Gehackten, schlägt vier Eier daran, schneidet die Schaale von dem vierten Theil einer Citrone, drückt auch den Saft daran, thut gehöriges Salz und etwas gestossene Gewürznägelein dazu und rührt alles wohl unter einander. Dann nimmt man etliche Schleißen (Späne), formirt einen Haasen von dem Gehäck, behält etwas von dem Gehäck zurück, schneidet Speck, wie zu einem natürlichen Haasen, legt ihn auf das Gehäck und be-

deckt den Speck mit dem zurück behaltenen Gehäck, daß es aussiehet, als wenn der Haase gespickt wäre. Nun legt man ihn langsam in die Haasenpfanne, streuet gestossenes Gewürz und geschnittene Citronenschaale darauf, thut in die Bratpfanne nur ein wenig Fleischbrühe, Wein, oder Weinessig, oder Citronensaft, und ein Paar Lorbeerblätter. So läßt man ihn schön langsam braten, bestreicht den Fleischhaasen unter dem Braten etlichemal mit saurem Rahm oder mit zergangener frischer Butter, dann hat man einen schönen und guten Braten.

634. Rehschlägel und Rehziemer zu braten.

Diese werden wie gewöhnlich abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, etliche Tage in Eßig gelegt, zugedeckt und fleißig umgewendet. Nun können die Braten am Spieß oder in der Bratpfanne gebraten werden. Am Spieß wird der Braten mit einem mit Butter bestrichenen Papier umbunden, und kann mit oder ohne Rahm gebraten werden. In die Bratpfanne oder den Untersatz thut man alsdann, was bei den Hasen Nr. 631 gesagt worden ist. Ist man mit keinem Rahm versehen, so kann man ihn, wie jeden sauern Braten, der in der Pfanne gebraten wird, mit Mehl überstreuen, alsdann das Mehl mit heißem Schmalz übergießen, auch ein Stückchen gebähte Rinde von schwarzem Brod,

nebst einigen Lorbeerblättern, beifügen. Wenn das Mehl auf dem Braten etwas gebräunt ist, so wird er umgewendet, gestossenes Gewürz, geschnittene Citronenschaale und etliche Citronenscheiben darein gethan, und dann läßt man ihn unter fleißigem Begießen vollends ausbraten. Man kann den Schlegel oder Ziemer auch nur in dem Essig von der Baize braten, eine Rahm- oder Sardellensose verfertigen und selbige dazu aufstellen.

635. Hirschziemer mit einer Kruste (Rinde).

Der Hirschziemer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett seyn, und deswegen allemal der hintere dazu genommen werden; doch kann man auch ein Stück von der Brust dazu gebrauchen. Man legt das Wildpret in einen Kasserol oder Fußhafen, der einen passenden Deckel hat, salzt ihn, thut Wasser und Essig zu gleichen Theilen daran, fügt etliche Zwiebeln, mit ganzen Gewürznägelein besteckt, ganzen Pfeffer, zwei Lorbeerblätter und etliche Citronenscheiben, hinzu, läßt mit diesem allen den Ziemer kochen, bis er weich genug ist; dann wird er auf eine Schüssel gelegt, und damit er schön gleich liege, so müssen, so viel als möglich, die Knochen herausgenommen werden. Unterdessen reibt man etliche Hände voll Hausbrod, auch den vierten Theil des Gelben von einer Citrone, auf dem Reibeisen und ein Stück Zucker, vermischt sodann auch acht gestossene Gewürznägelein und ein Theelöf-

felchen gestossenen Zimmet mit dem Brod, drückt den Saft von dem vierten Theil einer Citrone dazu und rührt es gut durch einander. Alsdann zieht man das dünne Häutchen oben an dem Fette ab, bestreicht es mit Eierweiß, drückt das geriebene Brod mit der Hand so an, daß die ganze Kruste auf dem Braten eine Gleichheit bekommt, und dann wird die Kruste mit recht dünn geschnittener Butter belegt. In die Bratpfanne schüttet man ein wenig Brühe, worinn der Ziemer gekocht worden ist, nebst etwas von dem Fette darunter, stellt ihn in einen Back- oder Bratofen, bis der Braten schön gelb gebacken ist, und gibt die Weixelsose, welche Nr. 604. beschrieben worden ist, in einem besondern Geschirre dazu; der Braten aber wird, mit Zucker und Zimmet überstreuet, auf den Tisch gegeben.

636. Schlegel von einem wilden Schwein zu braten.

Man klopft den Schlegel mit samt der Schwarte, lößt nach diesem erst die Schwarte ab, vermengt Salz, gestossene Gewürznägelein und Pfeffer, reibt den Schlegel mit ein und legt ihn etliche Tage lang in Essig, thut auch eine halbe Handvoll zerdrückte Wachholderbeere und zwei Lorbeerblätter dazu und wendet ihn öfters um. Wenn der Schlegel gebraten wird, reibt man ihn wieder mit Salz, Gewürznägelein und Pfeffer ein, legt ihn auf die Speckseiten und thut

einen Schöpflöffel voll Waſſer oder Fleiſchbrühe, zwei Schöpflöffel voll Eſſig von der Beize, die man zuvor durch einen Seiher laufen ließ, in die Bratpfanne, nebſt einigen friſchen Lorbeerblättern, einer Rinde von ſchwarzem Brod, etwas Citronenſchaale und Saft, deckt hierauf den Schlegel zu und läßt ihn langſam braten. Wenn der Schlegel von einem alten wilden Schwein iſt, ſo braucht er vier Stunden zum mürb werden. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten, wird eine Kruſte darauf gemacht, die erſt bei dem Hirſchziemer Nr. 635. angezeigt worden iſt; auch gibt man gewöhnlich eine Weixelſoſe dazu, oder es wird die Soſe vom Schlegel dazu aufgeſtellt, das überflüßige Fett davon abgeſchöpft und die Soſe noch mit Citronen und Gewürz verbeſſert.

637. Gebratene Gans oder Ente.

Die Gans wird des Tags vorher, ehe ſie gebraten werden ſoll, geſtochen, abgerupft und flamirt, wie es Nr. 424. geſagt worden iſt. Dann wird ſie ausgenommen, gewäſſert und rein gewaſchen. Ehe man ſie bratet, wird die Gans noch einmal gewaſchen, und wenn das Waſſer abgelaufen iſt, ſo reibt man ſie inwendig mit einer Hand voll Salz, welches mit etwas Pfeffer vermiſcht wird, recht aus; ſalzet ſie ſodann auch von auſſen, und läßt ſie eine halbe Stunde ſo liegen. Es iſt dieſes überhaupt bei allem gebratenen Geflügel zu beobachten, weil es viel ſchmackhafter

dadurch wird. Es kann hierauf die Gans mit etlichen, von den grünen Blättern gereinigten und gebrühten Stengeln des sogenannten Beifusses, oder mit geröschten und abgeschälten Kastanien, oder mit Borsdorfer Aepfeln, oder abgeschabten Erdbirn gefüllt werden. In einer Bratpfanne wird die Gans zuerst mit gesalzenem Wasser, sodann mit dem ausgebratenen Gänsefett fleißig begossen, bis sie Farbe hat, das überflüßige Fett aber wird abgegossen und das zurückgebliebene zur Soſe gegeben. Sind die Gänse sehr fett, so werden sie Anfangs bei gelindem, zuletzt aber bei starkem Feuer gebraten. Eine starke Gans darf drei Stunden und eine junge nur zwei Stunden langsam braten. Eine Ente, wenn sie nicht alt ist, ist in anderthalb Stunden fertig.

638. Wilde Enten zu braten.

Diese sind nach der Erndte, wenn sie Nahrung auf den Stoppelfeldern finden, am besten. Wenn sie gerupft, geputzt, ausgenommen und dressirt sind, blanschirt man sie ein wenig, reibt sie dann von Aussen und Innen mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein ein, und steckt sie dann an einen Spieß. Während des Bratens begießt man sie mit zerlassener Butter, bestreuet sie, wenn sie bald fertig sind, mit Semmelmehl und läßt sie vollends braun braten. Das Feuer beim Braten muß Anfangs schwach seyn, nachher aber stärker werden, damit die fette Haut recht rösch

wird. Bei dem Anrichten garnirt man die Schüssel mit gebackenem Petersilienkraut, verfertigt eine beliebige Soſe und stellt diese besonders dazu auf.

Wilde Enten können, wenn sie gebeizt worden sind, am Spieße oder im Ofen sauer, wie anderes Wildpret, gebraten werden, nur daß man sie inwendig mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein ausreibt, und eine Zwiebel hinein thut, um der Ente den unangenehmen Geschmack zu benehmen. Man kann auch etliche gewiegte Sardellen in die Brühe thun und die Enten damit begießen.

639. Auerhahn zu braten.

Man rupft ihn bis nahe an den Kopf, nimmt ihn aus, klopft die Brust und Schlegel wohl, wäscht ihn sauber aus, reibt ihn mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein ein, steckt in den Schnabel ziemlich Wachholderbeere und Salz, umbindet den Kopf mit einem Papier, daß sich keine Fliegen darein setzen, legt den Auerhahn drei bis vier Tage in Eßig, worein man ein Büschelein Gewürzkräuter und etliche Lorbeerblätter gethan hat, und stellt ihn an einen kühlen Ort. Der Kopf muß trocken bleiben. Wenn er gebraten werden soll, wird er auſſen mit Salz, Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben und schön gespickt; auch wird die Brust mit Speckplatten belegt und der Auerhahn mit einem stark mit Butter bestrichenen Bogen Papier umbunden. Der

Kopf muß auch wieder mit Papier oder einem feuchten Tuch umbunden werden. Alsdann wird der Auerhahn an den Spieß gesteckt, in die Bratpfanne oder den Untersatz aber ein Glas Essig, nebst etwas Fleischbrühe, etlichen Lorbeerblättern und Citronenscheiben, einem Paar Wachholderbeeren und einer ganzen Zwiebel, gethan, und der Auerhahn selbst unter beständigem Begießen langsam gebraten. Wenn er angerichtet ist, begießt man ihn mit heißer Butter, drückt Citronensaft darauf, nimmt das Papier ab und steckt etwas Grünes in den Schnabel. Man setzt auch ganze Citronen dazu auf, und stellt die Soſe besonders in einer Sauciere bei.

640. Fasanen zu braten.

Der Fasan wird auch nur bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und sauber ausgewaschen, die Brust flach geschlagen, das Innere mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüthe eingerieben, und eine Citronenscheibe, nebst einem Lorbeerblatt, dareingelegt. Nun wird der Fasan schön aufgezweckt (dressirt), der Kopf mit einem trockenen Papier umwickelt, die Brust mit Speckscheiben belegt, und diese mit einem Faden umbunden. Von aussen wird der Fasan auch mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüthe überstreuet, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bis auf den Kopf umbnnden und an einem Spieß langsam gebraten. Sobald er fertig ist, nimmt man das Papier ab,

läßt den Speck auf der Brust liegen, steckt in den Schnabel eine Citronenscheibe oder Laubwerk, und stellt ganze Citronen dazu auf.

641. Feldhühner zu braten.

Sie werden bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und mit Essig ausgewaschen. Wenn sie alt sind, werden sie wie anderes Wildpret eingebeizt; die jungen hingegen mit Salz, Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben, eine Zwiebel und eine Citronenscheibe in den Leib gelegt, dann aufgezäumt und nach Belieben mit fein geschnittenem Speck gespickt oder die Brust mit Speckscheiben belegt. Hat man sie auch von aussen gesalzt, und den Kopf in ein Papier oder feuchtes Tüchlein eingebunden, so steckt man sie, wie andere Hühner, an den Spieß, beträuft sie mit zergangener Butter, und läßt sie saftig ausbraten. Bei dem Anrichten bleibt der Speck immer auf dem Geflügel liegen. Sie werden mit ganzen Citronen gegeben.

642. Einen welschen Hahn zu braten.

Dieser muß einen oder zwei Tage, ehe er gebraten werden soll, gestochen werden. Sobald er gestochen ist, wird ihm die Brust mit einem hölzernen Schlegel eingeschlagen und ein vierfaches Tuch auf die Brust gelegt, daß das Fleisch kein Loch bekommt. Nun erst rupft man ihn, brühet den Hals und die Füße, muß jedoch am

Kopf behutsam seyn, daß die Haut rein losgeschält werde, weil sie sehr hält. Man nimmt ihn hierauf warm aus, klopft ihn durchaus und haut die Füße halb ab. Dann wird der Hahn in frisches Wasser gelegt, rein ausgewaschen und schön aufgezäumt. Die Flügel werden einwärts nach dem Rückgrat gebogen, der Kopf unter einem Flügel durchgesteckt, mit einem hölzernen Spießchen befestiget und so einen oder mehrere Tage aufgehängt. Soll eine Fülle darein kommen, so füllet man den Kropf mit folgender Fülle aus: Man hackt oder wiegt die Leber, das Herz und das Fleischigte von dem Magen, nebst etwas Fett von dem Thier, mit ein Paar Schalotten- oder andern Zwiebeln und Citronenschaalen recht fein, thut eine Hand voll Semmelmehl, Salz und Muscatenblüthe dazu, rührt es mit zwei ganzen Eiern, zwei Eierdottern und ein wenig süssem Rahm recht durch einander, füllt den Kropf damit aus und näht ihn zu. Aussen wird der welsche Hahn gut mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer stark eingerieben, in den Bauch aber werden einige Kreuzerwecke gesteckt, daß die Brust schön in der Höhe bleibt. Der Hahn, oder eine Henne, wird gespickt, oder mit Speckscheiben, die eines Messerrücken dick geschnitten werden, belegt, und mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier eingebunden, an den Spieß gesteckt und langsam gebraten. Er braucht drei Stunden, bis er durchaus fertig ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das

Papier weg, träuft das Thier mit zerlassener Butter und läßt ihn vollends ausbraten. Bei dem Anrichten wird ein Lorbeerzweig in den Schnabel gesteckt.

643. Einen welschen Hahn im Brat- oder Backofen zu braten.

Wenn er, wie eben gesagt, hergerichtet, ausgenommen und mit Salz und Pfeffer gut eingerieben ist, wird er aufgezäumt, die Brust und Schlegeln mit Speck gespickt oder mit Speckscheiben belegt, ein mit Butter bestrichener Bogen Papier und noch ein unbestrichener darum gebunden, dann der Hahn in einer Bratpfanne auf Holz oder Steckelein gelegt, in die Bratpfanne aber etwas Wasser gegossen, der Kopf mit dickem Papier umbunden und dann die Pfanne in den Back- oder Bratofen gestellt. Der Ofen darf nicht zu heiß seyn, dann ist er in zwei Stunden fertig und sehr mürbe, fast besser, als wenn er am Spieß gebraten wird.

Alle große Braten, wenn sie gut mit Papier verbunden sind, und nicht zu lange im Ofen bleiben, können auf diese Art gebraten werden. Zwei Stunden ist die beste Zeit.

644. Einen Kapaun zu braten.

Bei allem großen Geflügel ist die Hauptsache, es trocken zu rupfen, den Hals und die Füße aber zu brühen. Auf diese Art wird auch

der Kapaun (Koppe) behandelt; die Brust wird eingeklopft, der Kapaun ausgenommen, wenn er von den Federn gereiniget ist, eingewässert, gewaschen und schön aufgezäumt oder dressirt. Wenn man ihn braten will, wird er mit Salz und Pfeffer ausgerieben, die Brust mit Gewürznägelein gespickt und, mit Speckscheiben umbunden, an den Spieß gesteckt. Wenn der Kapaun stark ist, wird noch ein mit Butter bestrichener Bogen Papier darüber gebunden. Uebrigens wird er, wie der welsche Hahn gebraten. Man darf ihn wohl anderthalb Stunden vor dem Anrichten an den Spieß stecken. Wenn man den Kapaun zu Tische gibt, steckt man ihm eine halbe Citronenscheibe in den Schnabel und belegt auch den Braten damit.

645. Einen Kapaun wie einen Fasanen zu braten.

Wenn der Kapaun gestochen ist, rupft man ihn trocken, nimmt ihn aus, schneidet die Flügel halb ab, klopft die Brust gleich, wäscht ihn sauber und legt ihn in eine Schüssel. Nun macht man einen halben Schoppen Weinessig mit einigen gestossenen Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer und gestossenen Gewürznägelein siedend, gießt es über den Kapaunen, und wiederholt, wenn der Essig kalt geworden ist, es noch drei bis viermal. Hierauf dressirt man erst den Kapaun, umwickelt den Kopf mit Papier, spickt Brust und Schlegel

mit Speck, bestreut ihn aussen mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein, reibt ihn aber auch von innen stark damit ein. Hierauf bindet man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier um den Braten, steckt ihn an einen Spieß, läßt ihn langsam braten und begießt ihn während dem Braten mit dem übergossenen Essig und Fleischbrühe, und stellt eine Austern- oder Trüffelsose dazu auf.

646. Poularden (gemästete Hühner) zu braten.

Diese werden, wie bei dem Kapaune Nr. 644. gesagt worden ist, gebraten. Wenn sie fett sind, so werden sie blos mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier eingebunden, sind sie aber nicht fett, so wird Brust und Schenkel gespickt, und dann werden sie wie die Kapaune gebraten.

647. Junge Hühner zu braten.

Wenn diese recht gut werden sollen, so ist die Hauptsache dieß, daß sie einen Tag vorher, ehe man sie gebraucht, abgethan werden. Sobald sie gestochen sind, legt man sie ein Paar Stunden lang in frisches Wasser, nimmt sie aus diesem heraus, läßt sie ablaufen und brühet sie. Wenn sie geputzt sind, wird das Brustbein ausgebrochen, und sie dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und dressirt. Uebrigens werden sie, wie die Kapaunen, gespickt oder ungespickt, nur ge-

schwinder, gebraten. Ein junges Huhn ist in einer halben, ein stärkeres höchstens in drei Viertelstunden Stunden fertig. Wenn es am Spieße abgetrocknet ist, begießt man es mit zergangener Butter, und wiederholet dieses so oft, als man siehet, daß das Huhn zu trocken werden will. Inwendig wird es mit heißem Schmalz beträuft. Ehe das Huhn noch ganz fertig ist, wird es mit Butter begossen und mit Semmelmehl bestreuet, damit es schön gelb brate.

648. Junge Hühner changeant.

Wenn die jungen Hühner geputzt und zum Braten hergerichtet sind, werden sie, wie gewöhnlich, mit Salz und Pfeffer eingerieben, die ganzen Hühner aber mit dünngeschnittenen Speckscheiben eingebunden und an dem Spieß gesteckt. Dann wird noch ein Bogen Papier darüber gebunden, so bleiben die Hühner schön weiß und werden doch mürbe. Indessen wird eine Hand voll gedörrte Weixeln oder Kirschen mit samt den Kernen gestossen. Man kann auch frische nehmen. Diese werden mit Wein und Wasser gekocht und durch einen Seiher getrieben. Das Durchgetriebene wird mit ein wenig Semmelmehl vermengt und mit Zucker und Citronen, auch Zimmet, verbessert. Dann wird eine halbe Citrone auf dem Reibeisen gerieben, und das Geriebene mit Zucker vermengt, bis es süß genug ist. Nun werden die gebratenen Hühner auf die

Schüssel gelegt, von diesen bei dem Couleuren als braun und gelb wechselsweise auf die Brüste gemacht, so wird es ordentlich changeant spielen. Die Soſe gibt man auf die Schüssel, der Rand der Schüssel aber wird mit Citronenscheiben belegt.

649. Junge Hühner in einem Fußhafen zu braten.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, geputzt, gewaschen, dressirt und mit Salz und Pfeffer eingerieben sind, zerläßt man in einem flachen Fußhafen ein Stück Butter, legt die Hühner zuerst auf die Brust hinein, wendet sie, wenn sie auf einer Seite gelb sind, auf die andere, und deckt sie zu, bis sie auf beiden Seiten gelb sind, und gießt dann immer nur ein wenig Wasser daran, daß sie eine kurze Soſe haben. Wenn sie klein sind, sind sie in einer halben Stunde fertig.

650. Gefüllte Tauben zu braten.

Die Tauben werden gewürgt, gerupft und ausgenommen, und so lange sie noch warm sind, wird mit dem Finger die Haut auf der Brust und dem Rücken los gemacht; man muß aber Acht haben, daß man sie nicht zerreiße. Dann wäscht man sie sauber, legt sie noch eine Stunde in frisches Wasser, nimmt sie heraus, daß sie ablaufen, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein und füllt sie mit folgender Fülle: Die Lebern, nebst den

Herzen

Herzen, werden klein gehackt, dann schneidet oder hackt man auch einige Schalottenzwiebeln und etwas Petersilienkraut fein, und dämpft es in Butter, thut, nachdem es Tauben sind, eine oder etliche Hände voll Semmelmehl dazu, schlägt Eier daran, so viel nöthig sind (zu zwei Tauben sind drei Eier erforderlich), läßt hierauf ein Stückchen Butter zergehen, thut es, nebst dem Gehackten, wie auch gehöriges Salz und Muscatenblüthe, zu der Fülle, rührt alles recht durch einander, und füllt mit einem kleinen Löffelchen die Tauben inwendig, auch den Hals und die Brust derselben. Man bindet hierauf den Hals mit einem Faden zu, unten aber werden sie zugenähet. Wenn sie mit Salz überstreuet sind, so legt man sie in eine Bratpfanne oder in einen flachen Fußhafen, gießt zerlassene Butter oder heißes Schmalz darüber, thut ein wenig Wasser in das Geschirr und läßt sie im Bratofen oder in einem Fußhafen zugedeckt eine Stunde lang braten, dann sind sie fertig.

651. Wilde Tauben zu braten.

Die wilden Tauben werden wie die Feldhühner Nr. 641. behandelt, und auch auf diese Art zubereitet. Man kann alle diejenigen Speisen davon verfertigen, die man auf so verschiedene Art von den Feldhühnern zubereitet.

652. Schnepfen zu braten mit Schnitten.

Ist die Schnepfe samt dem Kopf gerupft und ausgenommen, so wird das Eingeweide zu den Schnitten aufbehalten und die Schnepfe nur von aussen abgewaschen, mit Pfeffer, Salz und gestoßenen Gewürznägelein eingerieben. Der Schnabel wird oben am Hals hineingesteckt, die Brust mit Speckscheiben belegt, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gebunden und die Schnepfe an einem kleinen Spieß langsam gebraten. Man muß sehr Acht haben, daß sie saftig bleibt, und sie daher zuerst mit Butter fleissig begießen. Die Schnitten werden auf folgende Art gemacht: Man nimmt das Eingeweide von den Schnepfen, hackt oder wiegt es klein, röscht zwei Eßlöffel voll Semmelmehl hellgelb in Schmalz, thut ein wenig Salz und Muscatenblüthe dazu, auch drei gestoßene Gewürznägelein und das gehackte Eingeweide, rührt es mit ein wenig Wein und einem Eierdotter an (es darf aber nicht zu dünn gemacht werden), streicht es Fingers dick auf Weckschnitten und bäckt diese aus heißem Schmalz gelb. Wenn die Schnepfen angerichtet sind, legt man die Schnitten um die Schnepfen herum und gießt die Soße aus der Bratpfanne über die Schnitten.

653. Gebratene Wachteln.

Wenn die Wachteln gerupft und ausgenommen worden sind, schneidet man die Köpfe weg,

wäscht sie und bieget die Füße einwärts. Dann reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein, belegt die Brust mit Speck, bratet sie am Spies, wie junge Hühner oder Tauben, und beträuft sie mit zergangener Butter.

654. Krammetsvögel zu braten.

Diese werden gerupft, die Haut von dem Kopf abgezogen, die Vögel aber nicht ausgenommen, sondern die Füße und Flügel umgebogen. Sind die Vögel aus etlichen Wassern sauber heraus gewaschen, gesalzen und an einen Vogelspies gesteckt worden, dann bratet man sie an selbigem unter öfterem Begießen mit Butter. Wenn sie bald fertig sind, bestreut man sie mit auf einem Reibeisen geriebenem Hausbrod und läßt sie vollends gelb braten. Will man sie anrichten, so begießt man sie mit heißgemachter Butter, in der auch geriebenes Brod geröstet ist, bestreuet sie mit fein geschnittenen Citronenschaalen und gibt sie zu Tische.

655. Lerchen zu braten.

Sind die Lerchen sauber geputzt und geschränkt, so werden sie mit Salz, Pfeffer und gestossenen Gewürznägelein eingestreuet, an einen Vogelspieß gesteckt und mit Butter saftig auf Kohlen gebraten. Wenn sie halb fertig sind, reibt man ein Stückchen Hausbrod auf dem Reibeisen, vermengt es mit Salz, Pfeffer, Gewürz-

nägelein und etlichen gestossenen Wachholderbeeren, überstreuet die Lerchen damit dick und bratet sie so lange, bis das Brod gelb ist. Alsdann werden die Vögel auf eine Schüssel gelegt und als Braten aufgesetzt. Man gibt sie auch zu Baierischen Rüben, oder auch zu saurem Kraut.

Anmerkung. Auf diese Art können auch alle kleine Vögel gebraten werden.

656. Schweinsnieren zu braten.

Die Nieren werden gewässert, abgehäutet, der Länge nach von einander geschnitten, dann auf beiden Seiten mit klein geschnittenem Speck gespickt und mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein ein wenig überstreuet. Hierauf zerläßt man in einer flachen Pfanne oder einem Fußhafen ein Stückchen Butter, legt die Nieren darein, und streuet, wenn sie halb fertig sind, etwas Semmelmehl, oder, nach Belieben, geriebenes Hausbrod darüber, bratet sie vollends aus, aber ja nicht hart, damit sie recht saftig bleiben, und richtet sie an. Es kann auch Citronensaft darauf gedrückt werden. Hammelsnieren können auf die nehmliche Art zubereitet werden.

Salate.

657. Kräutersalat.

Zu diesem gehören Körbelkraut, Sauerampfer, Garten- und Brunnenkreße, Wegwarten, Pimpernell, junge Brennnesseln, Zichorien, Leber- und Pfefferkraut, die zarten Blätter von den jungen Gänsblumen, Rapunzelkraut und Estragon. Diese Kräuter alle werden recht rein gewaschen, ausgedrückt und klein geschnitten; dann mit Salz, Pfeffer, Weinessig und gutem Provencer- oder Mohnöl angemacht. Schnittlauch ist auch gut darunter.

658. Brunnenkreßsalat.

Die Brunnenkreße wird von den stärksten Wurzeln und gelben Blättern gereiniget, gewaschen, ausgedrückt und mit Weinessig, gutem Oel, Pfeffer und Salz gut unter einander gemischt. Ackersalat oder Schafmäuler werden eben so gemacht. Zu diesem wird eine Zwiebel klein geschnitten und unter den Salat gemischt.

659. Junger Gartensalat.

Dieser wird von den Würzelchen und gelben Blättern gereiniget, rein gewaschen und in einem Durchschlag zum Ablaufen ein wenig hingestellt, dann in eine Schüssel gethan, gesalzen,

eine klein geschnittene grüne Zwiebel, ein wenig Pfeffer, gutes Oel, und Essig nach Gutdünken, darauf gegossen, der Salat durch einander gemacht, auf eine Schaale gethan und auf den Tisch gegeben. Es werden auch hartgesottene Eier, in Viertheile geschnitten, auf den Salat gelegt. Zur Abwechselung reibt man auch hartgesottene Eierdottern darauf.

660. Kopfsalat.

Von dem Salat werden die unreinen Blätter abgebrochen, die Häuptlein zu Vierteln zerschnitten und die übrigen guten Blätter auch dazu genommen. Alsdann wird der Salat aus etlichen Wassern recht sauber gewaschen und in einen Seiher gethan, damit das Wasser abläuft. Wenn man ihn zu Tische geben will, wird er ausgedrückt; noch besser ist es aber, wenn man den Salat auf ein weisses Tuch legt, dieses an den vier Enden zusammen hält und den Salat wohl ausschwingt. Alsdann wird er in eine Schüssel gelegt, und eben so, wie der erst beschriebene junge Gartensalat, behandelt. Der Kopfsalat kann auch mit Speck auf folgende Art gemacht werden: Wenn er nemlich geputzt, gewaschen, gesalzen und gepfeffert ist, und Zwiebeln darauf geschnitten sind, so schneidet man Speck in Würfel und läßt ihn in einem Pfännlein gelb werden. Wenn er abgekühlt ist, gießt man den Essig dazu und macht ihn mit diesem unter einander.

661. Hopfensalat.

Man schneidet das untere Harte von dem Hopfen ab, siedet ihn in gesalzenem Wasser weich und läßt ihn durch einen Seiher ablaufen. Wenn er kalt ist, macht man in einem Geschirre Essig, Oel, Salz und Pfeffer durch einander, gießt es über den Hopfen her, schüttet es wieder ab und begießt ihn nochmals. Dieses wiederholt man etlichemal und trägt ihn dann auf.

662. Spargelsalat.

Die Spargeln werden unten abgeschabt und gleich geschnitten, in Büschelein gebunden und in gesalzenem Wasser, doch nicht zu weich, gesotten. Dann läßt man das Wasser ablaufen, legt die Spargeln auf ein Tuch, daß sie ein wenig trocknen, legt sie nun auf das Geschirr, auf dem sie zu Tisch gegeben werden, so daß die Köpfe einwärts kommen, zerdrückt mit einem Löffel zwei hart gesottene Eierdottern; schneidet etwas Schnittlauch fein, rührt die Eierdottern mit Essig, Oel und ein wenig Pfeffer an, gießt es über den Spargel und wiederholt das Uebergießen, wie bei dem Hopfensalat gesagt worden ist. Sollte der Salat nicht gesalzen genug seyn, so wird mit Salz noch nachgeholfen.

663. Bohnensalat.

Man nimmt kleine junge Bohnen, ziehet sie ab und schneidet sie schräg fein, wäscht sie,

und läßt sie in einem gesalzenen siedenden Wasser so lange kochen, bis sie weich sind. Hierauf gießt man sie durch einen Seiher ab, und wenn sie kalt sind, werden sie mit noch ein wenig Salz, fein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Essig und Oel angemacht. Der Essig wird einigemal ab- und wieder darüber gegossen.

664. Kukumernsalat.

Man schälet die Kukumern und schneidet sie recht fein, bestreuet sie mit Salz, schwinget sie durch einander und läßt sie eine Stunde stehen. Dann drücket man sie aus, bestreuet sie mit Pfeffer, gießt Essig und Oel darüber, macht sie recht durch einander und gibt sie zu Tisch. Man kann auch nach Belieben eine feingeschnittene Zwiebel, oder einen fein geschnittenen und zuvor gesalzenen Rettig unter die Kukumern mengen.

665. Endiviensalat.

Dieser wird fein geschnitten und eine Zeitlang in laues oder kaltes Wasser gelegt, damit sich das Bittere herauszieht. Wenn er nun gewaschen, abgelaufen und ausgeschwungen ist, wird er mit Salz und Pfeffer überstreut und mit Essig und Oel angemacht. Eben so wird auch der Cichoriensalat gemacht.

666. Salat von Käs- oder Blumenkohl.

Man nimmt eine oder zwei Stauden Käskohl, schält ihn pünktlich und schneidet ihn in kleine Stäudchen. Wenn sie gewaschen sind, siedet man sie in Salzwasser weich, doch so, daß die Stäudchen ganz bleiben und der Käs nicht zerfällt. Hierauf gießt man das siedende Wasser ab und etwas kaltes daran, daß man mit der Hand die Stäudchen heraus nehmen kann, läßt solche auf einem Tuch ablaufen, rangirt sie auf einem Teller, verrührt von zwei hartgesottenen Eiern das Gelbe mit drei Eßlöffeln voll Oel, nimmt etwas Pfeffer, ein wenig Salz und sechs Eßlöffel voll Essig, rührt es recht durch einander und gießt es über den Blumenkohl. Noch schöner wird der Salat, wenn man einige Stäudchen in Rosen- oder Nelkenessig legt, und die roth gefärbten Stäudchen in die Mitte rangirt.

667. Zellerisalat.

Wenn der Zelleri geputzt und zu dünnen Scheiben geschnitten worden ist, läßt man ihn in siedendem gesalzenen Wasser, aber ja nicht zu weich, kochen. Dann gießt man ihn ab, läßt ihn kalt werden, und macht ihn mit Pfeffer, Essig und Oel an. Die Herzblätter von dem Zelleri werden frisch mit einem Messer oder einer Nadel gerissen und in kaltes Wasser gelegt. Dann wird der Salat damit geziert. Sollte es am Salz fehlen, so wird noch nachgeholfen.

668. Krautsalat.

Man schnetdet ein Krauthaupt fein, überstreuet das Geschnittene mit Salz, drückt es fest auf einander und stellt es zugedeckt an gelinde Wärme. Wenn es eine Stunde gestanden hat, drückt man es fest aus, zupft es wieder aus einander, streuet Pfeffer darauf, thut eine kleine, fein geschnittene Zwiebel dazu, und macht den Salat mit Oel und Essig an.

Will man aber den Krautsalat warm geben, so wird er auch auf die nehmliche Art gesalzen und ausgedrückt. Dann wird Speck würflicht geschnitten, in einem Fußhafen gelb geröstet, die Speckgrieben mit einem Schaumlöffel herausgenommen und bis zum Anrichten aufbewahrt. Der Salat wird nun in dem zerlassenen Speck auf schwachen Kohlen gedämpft; er darf aber nicht gelb werden, und deswegen wird er während dem Dämpfen mit einer hölzernen Gabel umgeschüttelt. Ehe man den Salat zu Tische gibt, wird Pfeffer darein gestreuet, eine Zwiebel recht fein geschnitten, unter das Kraut gemengt und so viel Essig daran gegossen, als zum Salat nöthig ist. Die Speckgrieben werden nun heiß gemacht und auf den Salat gelegt. Mit Gänseschmalz kann der warme Krautsalat so gut, als mit Speck gemacht werden.

669. Salat von rothem Kraut.

Die Krautköpfe schneidet man von einander, nimmt die inneren Dorschen heraus und macht das Kraut mit einem Messer fein, bis an die Rippen, thut ein wenig Salz und ein Trinkglas scharfen Weinessig darüber, macht es recht unter einander und läßt ihn eine Stunde stehen. Wenn der Salat angemacht werden soll, so wird er aus dem Eßig ein wenig ausgedrückt, und nun erst mit Essig, Oel und Pfeffer, auch fein geschnittenen Zwiebeln, angemacht. — Soll ein garnirter Salat davon gemacht werden, so macht man eine Hand voll Endivien und eben so viel grünen Salat, jeden besonders, an; formirt dann auf einem Teller einen Ring rothen, dann einen Ring gelben und den dritten grünen Salat, und in die Mitte angemachten Erdbirnsalat, oder Schnitze von hartgesottenen Eiern, in der Form eines Sterns.

670. Rother Rübensalat.

Man kocht die rothen Rüben in Wasser weich, läßt sie kalt werden, schält die Haut davon ab und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmt man einen steinernen Hafen, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Meerrettig, auch einigen Körnern Coriander oder Anis, legt die geschnittenen rothen Rüben schichtweise, und auf jede Schicht wieder Salz, Pfeffer, Meerrettig und Coriander, und so fort, bis sie gar sind.

Hierauf gießt man Wein oder scharfen Biereſſig darüber, bindet den Hafen zu, läßt ſie etliche Tage ſtehen, und braucht ſie hernach als Salat zu verſchiedenen Braten.

671. Erdbirnſalat.

Wenn dieſe weich geſotten, geſchält und halb kalt zu dünnen Scheiben geſchnitten worden ſind, nimmt man eine fein geſchnittene Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer dazu, und macht es mit Eſſig und gutem Oel untereinander. Wem es beliebt, der kann auch einen Hering darunter ſchneiden.

Die Güte eines Erdbirnſalats beſteht darinn, daß ſie bei dem Schneiden nicht ganz kalt ſind, und nicht zu dick geſchnitten werden dürfen. Ohne Hering, mit Speck, iſt der Erdbirnſalat auch recht gut.

672. Salat von einem Ochſenmaul.

Man putzt und wäſcht dieſes ſauber, ſiedet es in geſalzenem Waſſer recht weich, legt es auf eine Schüſſel und thut die Schiefern und Beine, ſo lange es noch warm iſt, heraus. Wenn es kalt iſt, wird es ganz dünn geſchnitten und mit klein geſchnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermiſcht. Man thut es hierauf in ein gut verglastes Geſchirr, gießt guten Eſſig darüber und bindet es zu. Will man Salat davon machen, ſo wird ſo viel auf einen Teller genommen, als

man nöthig hat, gutes Oel daran gegossen und unter einander gemischt.

673. Schneckensalat.

Die Schnecken müssen mit etwas Salz und Asche in Wasser so lange gekocht werden, bis die Deckel von den Häuschen gehen, dann nimmt man sie heraus, zieht die schwarze Haut von ihnen ab, schneidet die Köpfe und die hintern Theile davon, wäscht sie etlichemal aus warmem Wasser, schneidet Schalotten- und andere Zwiebeln recht fein, legt die Schnecken auf einen Teller, macht von dem Geschnittenen einen Kranz um die Schnecken, legt kleine Stückchen Sardellen dazwischen, streuet Kapern und geschnittene Citronenschaale darauf, schlägt hernach in einer Schaale Essig, Oel, Pfeffer und etwas Salz untereinander und gießt es über die Schnecken, dann trägt man sie auf.

674. Heringssalat.

Man putzt zwei oder drei Heringe, reißt sie in der Mitte von einander, schneidet die Köpfe ganz ab und steckt jedem Kopf den Schwanz in das Maul, schneidet aus einem Hering sechs lange Theilel, rollt sie über den Finger auf und setzt sie in Ordnung auf eine Schüssel. Hierauf hackt man von zwei hartgesottenen Eiern das Weisse und Gelbe, jedes besonders, hackt auch etwas Petersilienkraut, Zwiebeln und rothe Rüben, auch

jedes allein, füllt die aufgerollten Heringsstückchen, nach der Schattirung, damit, zerdrückt die Milch von den Heringen mit einem Löffel, streuet etwas Pfeffer und klein geschnittene Zwiebeln darüber, macht es mit Essig und Oel unter einander, thut es zwischen die Heringe und stellt die Köpfe dazwischen.

675. Heringssalat auf eine andere Art.

Man nimmt einen Hering, häutet ihn ab, grätet ihn aus, schneidet ihn zu kleinen Stücken, legt ihn auf einen Teller, thut klein geschnittenen kalten Braten, Aepfel und Zwiebeln dazu, nebst etwas Pfeffer. Ist der Hering ein Milchner, so wird die Milch gehackt, mit Essig und Oel angerührt und der Hering damit angemacht.

676. Salat von Pricken und Sardellen.

Man schabt die Pricken ein wenig ab, schneidet sie zu kleinen, Fingerglieds langen Stückchen, wässert vier auch sechs Loth Sardellen, putzt sie sauber und nimmt den mittlern Grat heraus, rollt jede Sardelle auf, stellt sie auf einen Teller rings herum, legt von den geschnittenen Pricken einen Ring um die Sardellen herum, dann wieder Sardellen, und schließt in der Mitte mit Pricken. Hierauf hackt man ein wenig Petersilienkraut, etwas Kapern und eine Zwiebel, jedes besonders, füllt es in die aufge-

rollten Sardellen, macht gutes Oel und Essig untereinander und gießt es über den Salat.

677. Salat von gelben Rüben.

Man schabt zwei oder drei gelbe Rüben von der dunkelgelben Sorte, wäscht sie und trocknet sie wieder mit einem reinen Tuche ab, reibt sie am Reibeisen auf einem Teller und mengt ein Quint gestossenen Zimmet unter das Geriebene, so ist der Salat fertig. Wem es beliebt, der kann ein wenig gestossenen Zucker dazu thun; die Rüben sind aber ohnedem süß genug.

678. Salat von Birnen.

Hiezu müssen große Birnen und von der besten Sorte genommen werden. Wenn sie geschält und die Butzen weggeschafft worden sind, so werden sie in Scheiben geschnitten und das Kernhaus, nebst dem Steinichten, herausgethan. Dann reibt man die Schale von einer Citrone auf Zucker ab, nimmt es mit einem Messer weg und streuet es über die geschnittenen Birnen, drückt den Saft von einer oder zwei Citronen darauf, deckt den Salat zu und läßt ihn einige Stunden stehen.

679. Citronensalat.

Man nimmt zwei große oder drei kleine Citronen, schält die Schaale ab, schneidet das Weisse davon und das Markigte in dünne Schei-

ben, legt sie auf einen Teller, daß kein Kern darinn bleibt, streut eine Hand voll gestossenenen Zucker darüber, schneidet die gelbe Schaale davon länglicht und so fein, wie möglich, läutert ohngefähr drei Loth Zucker, thut die geschnittene Citronenschaale darein, läßt sie eine Viertelstunde darinn kochen, nimmt sie dann wieder heraus, legt sie in Ordnung auf die geschnittenen Citronenscheiben herum, und gibt diesen Salat zu gebratenem Geflügel auf den Tisch.

Auch von süßen Pomeranzen kann ein solcher Salat gemacht werden; man nimmt alsdann zwei Pomeranzen und eine Citrone.

680. Salat von frischen Zwetschgen.

Zu einem Teller nimmt man ohngefähr dreißig Zwetschgen in ein Geschirr, und gießt siedendes Wasser darüber, so lassen sie sich gerne schälen. Hierauf schneidet man sie von einander, nimmt die Steine heraus und thut in einen Kasserol oder Fußhafen ein ganz kleines Trinkglas voll Wein, nebst einem Stückchen Zucker. Sobald dieses kocht, legt man die Zwetschgen ganz darein, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlen langsam kochen, daß sie, so viel möglich, ganz erhalten werden. Wenn die Soſe kurz eingekocht ist, richtet man sie auf einem Teller an, und stellt sie zu Kalbsbraten auf.

681. Sa-

681. Salat von Quitten.

Die Quitten werden geschält, in der Mitte von einander geschnitten und das Kernhaus ausgestochen. Alsdann werden die halben Quitten, mit halb Wein und Wasser, einem Stück Zucker, einem Stückchen Zimmet und Citronenschaale, in einem Fußhafen auf Kohlen gestellt und so lange gekocht, bis sie weich sind und die Soſe kurz eingekocht ist. Dann werden die Quitten auf einen porzellanenen Teller gelegt, das ganze Gewürz heraus genommen, die Soſe mit einem Löffel über die Quitten gegossen, die Quitten selbst mit geschnittener Citronenschaale überstreuet und als Salat auf den Tisch gegeben.

682. Gedämpfte Borsdorfer Aepfel.

Die Aepfel werden geschält und der Butzen samt dem Kernhaus ausgestochen. Man legt sie hierauf in einen Fußhafen, thut Zucker, ganzen Zimmet und Citronenschaale dazu; gießt ein wenig Wein daran und läßt die Aepfel dämpfen, bis sie weich sind und die Soſe fast eingesotten ist. Dann werden sie angerichtet, mit klein geschnittenem Citronat, Citronenschaale und noch etwas gestossenem Zucker überstreuet, und als Salat zu Tische gegeben.

Allerlei Backwerk.

683. Krem- oder Rahmtorte.

Hiezu wird ein Blätter- oder geriebener Butterteig, wie bei den Pasteten Nr. 235. und 236. gezeigt worden ist, genommen. Zu einer Torte für acht Personen ist ein Butterteig von zwölf Loth hinlänglich. Man wärgelt denselben Messerrücken dick aus, belegt ein Tortenblech, das einen Rand hat, damit, und macht folgende Massa dazu. Ein halb Pfund abgezogene Mandeln, worunter man zwei Loth bittere nimmt, wird mit ein wenig Eiweiß gerieben oder gestoßen, die Mandeln, nebst einer Hand voll gestossenem Zucker, einem Eßlöffel voll feines Mehl, die halbe Schaale von einer Citrone auf Zucker abgerieben und ein halb Loth gestoßener Zimmet, werden mit zwölf Eiern und dem Weissen von sechs Eiern, eine gute Viertelstunde lang gerührt. Dann wird eine halbe Maas süßer Rahm dazu gerührt, die Massa eingefüllt und in guter Hitze gebacken. Ist die Torte fertig, so wird sie noch mit Zucker und Zimmet überstreuet und aufgetragen.

684. Torte von Zwetschgen.

Zu einer Torte mittlerer Größe nimmt man ein Pfund Zwetschgen, wäscht sie und setzt sie mit halb Wein und Wasser, nebst einem Stück

Zucker und länglicht geschnittener Citronenschaale, auf Kohlen. Wenn sie fertig sind, läßt man sie kalt werden, nimmt die Steine heraus und rührt gestossenen Zimmet und gestossene Gewürznägelein, wie auch fein geschnittene Mandeln, darunter, macht von geblättertem Butterteig einen Boden, starken Messerrücken dick, so groß als man die Torte haben will, legt neben herum einen zwei Finger breiten Streifen von dem Teige, und in die Mitte das Gefüll, guten Fingers dick. Darnach legt man den Deckel, in den man vorher Blumen schneiden kann, darauf, oder macht ein Gitter über die Fülle, und neben, wo sich das Gitter endigt, wieder einen zwei Fingerbreiten Streifen, schneidet aussen herum die Torte mit einem heißen Messer gleich, bestreicht sie mit gekleppertem Ei und läßt sie in guter Hitze backen. Wenn die Torte fertig ist, wird sie stark mit Zucker bestreuet.

685. Prunellen-Torte.

Hiezu wird auch Blätterbutterteig genommen. Zu einer Torte mittlerer Größe macht man gewöhnlich von einem halben Pfund Butter und eben so viel Mehl einen Butterteig, wärgelt selbigen zum Boden zwei Messerrücken dick aus, legt ihn auf ein Blech und formirt die Torte rund oder länglicht. Dann schält man Zwetschgen ab, nimmt die Steine heraus und schneidet die Zwetschgen von einander. Der Boden von der Torte

wird mit gekleppertem Ei bestrichen und aussen herum mit einem zwei Fingerbreiten Streifen belegt. Nun stößt man drei Loth süße und ein Loth bittere, vorher abgezogene Mandeln gröblicht, mengt einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darunter, bestreuet mit der Hälfte den Boden, legt die Prunellen darauf, doch nicht zu enge aneinander, bestreicht die Prunellen mit zerlassener Butter, streuet die übrigen Mandeln darauf, bestreicht die Torte mit gekleppertem Ei, wenn sie vorher aussen gleich geschnitten ist, und auch Einschnitte in die Torte gemacht worden sind. Hierauf stellt man sie in den Backofen und läßt sie in guter Hitze backen, nachher aber überstreuet man sie noch mit gestoßenem Zimmet und Zucker.

686. Aepfeltorte.

Zu dieser wird auch der Teig wie zu der Prunellentorte genommen, aber nur Messerrücken dick ausgewärgelt und auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt. Zur Füll schält man acht große mürbe Backäpfel, schneidet sie zu Schnitzen, legt sie, mit so vielem Zucker, als nöthig ist, die Aepfeln süß zu machen, in einen Fußhafen; gießt ein Glas Wein daran, thut vier Loth gewaschene Rosinen, eben so viel Weinbeere, die Schaale von einer halben Citrone, fein geschnitten, auch gestossenen Zimmet, dazu, und läßt es zusammen auf Kohlen dämpfen, bis die Aepfel weich sind. Dann werden sie verrührt

nnd vom Feuer weg gestellt, daß sie kalt werden. Wenn die Füll kalt ist, wird sie schön gleich auf dem Teig aufgestrichen, doch so, daß es neben herum zwei Finger breit leer bleibt, wärgelt den Teig zum Deckel auch aus, schneidet Blumen darein und deckt ihn über die Füll. Vorher wird der Boden aussenherum mit zerkleppertem Ei bestrichen, und dann der Deckel neben den Aepfeln fest angedrückt. Man kann auch statt des Deckels ein Gitter von Teig machen, und neben herum einen zwei Fingerbreiten Streifen legen; dann wird die Torte mit einem heissen Messer aussen herum gleich geschnitten, sechs oder acht Einschnitte in die Torte gemacht, mit zerkleppertem Eie schön bestrichen, daß nichts ablauft, und sodann im Ofen bei guter Hitze schön gebacken.

687. Quittentorte.

Man kocht einige Quitten in Wasser weich, schält solche, wenn sie erkaltet sind, reibt das Mark davon ab und nimmt ein halbes Pfund davon in eine Schüssel, reibt auch die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker ab, thut ein Viertelpfund geriebenen Zucker und etwas gestossenen Zimmet dazu, und rührt es eine halbe Stunde. Hierauf kommen die Dottern von sechs Eiern daran, und das Weisse von den Eiern wird zu dickem Schnee geschlagen, den man kurz vor dem Einfüllen darein rührt. Nun wird ein Tortenblech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen,

mit Semmelmehl bestreuet, mit einem ganz dünnen Boden von Butterteig belegt, die Massa darein gefüllt und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

688. Schlangentorte.

Hiezu verfertiget man einen geriebenen Butterteig von drei Viertelpfund Butter, wie Nr 236. gezeigt worden ist. Das Gefüll darein wird auf folgende Art gemacht: Man ziehet zwölf Loth Mandeln ab, wieget oder hackt sie recht fein, wäscht acht Loth Weinbeere recht rein, läßt sie in Wasser eine halbe Viertelstunde lang kochen, gießt dieses durch einen Seiher ab und thut die Weinbeere zu den gewiegten Mandeln. Hierauf kommen noch acht Loth geriebener Zucker, zwei Loth fein geschnittener Citronat, eben so viel Pomeranzenschaalen, ein halb Loth gestossener Zimmet, etwas gestossene Cardomomen und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schaale von einer halben Citrone dazu. Dieß alles feuchtet man mit gutem Wein an, dann macht man aus dem Teige drei lange Stritzeln, wärgelt solche eines Messerrücken dick und einer Hand breit aus, streicht die Fülle, zwei Finger breit und kleinen Fingers dick, darauf, schlägt den Teig darüber und formirt von jeder Stritzel eine in die Runde in einander geschlungene Schlange daraus. Nun legt man die Torten auf ein Blech, bestreicht sie mit gekleppertem Ei und bäckt sie in mittlerer Hitze.

689. Reistorte.

Zu Reis- Weixel- Hohlbeer- und Johannisbeertorten nimmt man gewöhnlich einen Mandelbutterteig oder einen sogenannten Weingebacktesteig. Beede werden verfertigt, wie folget: Zu dem Mandelbutterteig nimmt man ein Viertelpfund feines Mehl in eine Schüssel, reibt zwölf Loth Butter mit dem Mehl ab, stößt acht Loth abgezogene Mandeln fein und eben so viel Zucker, thut beides zu dem Abgeriebenen, macht den Teig mit drei Eiern an, wärgelt ihn Messerrücken dick aus und belegt die Tortenformen damit.

Zu dem Weinteig nimmt man in einer Schüssel drei Eßlöffel voll sauren Rahm, eben so viel Zucker, drei Eßlöffelvoll Wein, zwei Eßlöffelvoll Branntewein, nebst drei Eierdottern, und rührt so viel feines Mehl darein, bis der Teig zum Wirken tauglich ist. Dann wird der Teig gewogen und halb so viel Butter dazu genommen, als der Teig schwer ist. Nun wird er auf einem Nudelbret ausgewärgelt, die Butter darauf geschnitten und übrigens wie ein anderer Butterteig behandelt. Zur Fülle werden zwölf Loth Carolliner Reis sauber gewaschen, mit siedendem Wasser angebrühet, dasselbe nach einer Viertelstunde abgegossen und der Reis in einem Fußhafen mit einer halben Maas Wein, einem Viertelpfund Zucker und der fein geschnittenen Schaale von zwei Citronen, auf Kohlen gestellt, und so gekocht, bis der Reis weich ist. Dann wird noch

eine Hand voll geschnittene und eben so viel gestoßene Mandeln zu dem Reis gethan, der Tortenform mit Teig belegt, die Fülle aufgestrichen, über den Reis ein Gitter und neben herum ein schmaler Rand gemacht; dann die Torte mit Eierweis bestrichen und in guter Hitze gebacken. Diese Torte muß eine gute Stunde backen.

690. Weixeltorte.

Zu einer Torte werden ein und ein halb Pfund ausgesteinte Weixeln mit drei Viertelpfund Zucker, wie zu einem Mus, gekocht. Dann nimmt man zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenschaale, die Schaale von einer halben Citrone, und schneidet alles fein und länglicht Dieses alles wird, nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet und einem Quint Gewürznägelein, zu den Weixeln gerührt, so bald sie kalt sind. Hierauf röscht man eine Hand voll Semmelmehl mit ein wenig Schmalz und stößt vier Loth abgezogene Mandeln, nebst vier Loth Zucker. Von den Mandeln und Zucker wird zur Bestreuung der Torte etwas zurück behalten, das Uebrige aber unter das geröstete Semmelmehl gemengt, und der Boden der Torte damit bestreuet. Nun wird die Torte von einem dazu verfertigten Teige (Mandel- oder Weinteig) auf ein mit Papier belegtes flaches Blech aufgesetzt, der Teig mit gekleppertem Ei bestrichen, und, wie schon gesagt, mit Mandeln und Semmelmehl bestreuet,

dann werden die Weixeln darauf gestrichen. Auf die Weixeln wird sodann ein Gitter von Teig gemacht, aussen herum ein zwei Finger breiter Streif gelegt, dieser gut angedrückt, die Torte mit zerkleppertem Ei bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreuet und im Backofen bei mittlerer Hitze schön gelb gebacken.

691. Torte von frischen Johannisbeeren.

Der Teig zu dieser Torte wird gewöhnlich auf die Art verfertigt, welche bei der Reißtorte Nr. 689. beschrieben worden ist. Die größere Hälfte des Teigs wird zum Boden der Torte gebraucht; die kleinere aber zum Deckel oder Gitter aufbehalten. Zur Fülle zupft man eine halbe Maas Johannisbeere ab; wirft in ein Kasserol oder eine messingene Pfanne zwölf Loth geriebenen Zucker, legt die Beere darauf, setzt sie anfangs auf schwache Kohlen, bis sie Saft gezogen haben, vermehrt alsdann die Kohlen, nimmt, wenn sie kochen, den aufgeworfenen Schaum ab, und stellt sie, wenn sie recht eingekocht sind, auf ein Geschirr, daß sie kalt werden. Dann wird die Torte, wie die Weixeltorte, auf ein Blech aufgesetzt, der Boden mit geröstetem Semmelmehl, gestossenen Mandeln und Zucker überstreuet, die Johannisbeere darauf gelegt, und übrigens wie die Weixeltorte behandelt.

692. Torte von frischen Hohlbeeren.

Zu einer Torte mittlerer Größe wird ein guter Blätter- oder Weinbackener-Teig von einem halben Pfund Butter gemacht, ein Boden nach der Größe der Torte ausgewärgelt, und derselbe auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Dann wird der andere Teig auch ausgewärgelt, ein zwei Finger breiter Streif davon geschnitten und um den ausgewärgelten Teig, welcher zuvor am Rand mit einem verklepperten Ei bestrichen werden muß, herum gelegt. Der Boden der Torte wird dann eben so, wie bei der Johannisbeertorte, mit geröstetem Semmelmehl, gestossenen Mandeln und Zucker bestreuet, und dann nimmt man eine halbe Maas ausgesuchte Hohlbeere, vermengt sie mit einer starken Hand voll gestossenem Zucker und einem Theelöffelchen voll Zimmet, legt es auf den bestreuten Boden, macht von dem übrigen Teig ein Gitter, wie über die schon beschriebenen Fruchttorten, bestreicht sie mit zerkleppertem Ei, bäckt sie in guter Hitze und bestreut sie alsdann mit Zucker.

693. Citronentorte mit Eis.

Zu einer Torte mittlerer Größe reibt man sechs saftige Citronen auf einem Reibeisen fein ab, nimmt die dicke weiße Haut ganz davon weg, schneidet das Mark in Scheiben, nimmt die Kerne alle heraus, bringt das Mark und das Abgeriebene von den Citronen in eine porzellänene

Schüssel, thut ein halbes Pfund geriebenen Zucker, ein halbes Pfund abgezogene, die Hälfte geschnittene, die Hälfte gestossene Mandeln, ein halb Loth gestossenen Zimmet, zwei Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschaale, beides fein und länglicht geschnitten, dazu, mengt es mit einem Eßlöffel wohl unter einander, und läßt es über Nachts stehen. Dann wird ein Tortenblech, von welchem man den Rand abnehmen kann, mit Butter bestrichen, mit einem Mandel- oder anderem beliebigen Butterteig belegt, die Citronenmassa darein gefüllt, ein ausgeschnittener Deckel oder ein schönes Gitter über die Torte gemacht, dieses mit gekleppertem Ei bestrichen und in guter Hitze gebacken. Wenn die Torte fertig und kalt ist, wird von einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, einem Eierweiß und zwei Eßlöffeln voll Erbselensaft ein Eiß gerührt, dann die gebackene Torte geeißt und wieder getrocknet. Auf diese Art hält sich die Torte lange gut.

694. Gerührte Citronentorte.

Man nimmt ein halb Pfund Zucker, reibt das Gelbe von vier Citronen darauf ab, schabt das Abgeriebene mit einem Messer ab, reibt den übrigen Zucker auf dem Reibeisen und rührt ihn mit zehn Eierdottern eine halbe Stunde lang stark. Ehe man aber zu rühren anfängt, muß zuvor ein Tortenblech mit Butter bestrichen und mit einem dünn ausgewärgelten Mandel- oder anderem But-

terteige ausgelegt werden. Wenn nun die Citronenmassa eine halbe Stunde gerührt ist, wird von sechs Eierweiß ein dicker Schnee geschlagen. Von zwei Citronen wird alsdann der Saft, nebst dem Schnee, zu der Massa gerührt. Ehe diese aber eingegossen wird, wird der leere Teig im Ofen halb gebacken, der Teig sodann gestupft, daß er keine Blasen gibt, die Massa eingefüllt und die Torte vollends gebacken.

695. Biscuittorte.

Zu dieser Torte gehört Raffinatzucker. Man nimmt davon ein Pfund, reibt von zwei Citronen die Schaale ab, reibt den Zucker auf dem Reibeisen und rührt diesen mit vier ganzen Eiern und acht Eierdottern eine Stunde auf einer Seite. Dann wird ein Viertelpfund Stärkmehl und eben so viel feines, hier Mundmehl, durch ein Haarsieb gesiebet und zu der Massa gerührt. Der Tortenform wird mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreuet. Kurz vor dem Einfüllen der Masse wird von den acht Eierweißen ein dicker Schnee geschlagen und leicht zu dem Teig gerührt. Alsdann wird sie eingefüllt und die Torte in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

696. Biscuit mit bittern Mandeln.

Mit einem Pfund geriebenem Zucker rührt man das Gelbe von zwanzig Eiern, eine halbe Stunde nach einer Seite, stößt vier Loth abgezo-

gene bittere Mandeln ganz fein mit dem Weißen von einem Ei, rührt die am Zucker abgeriebene Schaale einer halben Citrone und die Mandeln, welche zuvor mit einem Löffelvoll von der gerührten Masse verdünnet worden sind, dann erst in den Teig, schlägt das Weiße von den zwanzig Eiern zu einem festen Schnee, rührt vorher zwölf Loth gesiebtes Stärkmehl und eben so viel feines Mehl (Mundmehl) zu der Massa, dann den Schnee leicht darunter, bestreicht die Form mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt den Teig gleich ein und bäckt die Torte in gelinder Ofenhitze.

697. Zimmettorte.

Diese wird, wie die Biscuittorte, gemacht, nur nimmt man auf ein halbes Pfund Zucker ein Loth gestoßenen Zimmet dazu. Will man die Torte marmorirt haben, so nimmt man die Hälfte Brodtorten- die Hälfte Biscuittortenteig und gießt ihn bei dem Einfüllen durch einander.

698. Brodtorte.

Man schält drei Viertelpfund Mandeln, stößt sie mit Eiweiß oder Zimmetwasser fein, rührt sie und ein Pfund geriebenen Zucker mit zwölf ganzen Eiern und zwölf Eierdottern, eine ganze Stunde auf einer Seite, schneidet die Schaale von einer Citrone, zwei Loth Citronat und zwei Loth Pomeranzenschaale länglicht fein, stößt ein

halb Loth Zimmet, ein Quint Cardomomen, auch etwas Muscatenblüthe, gröblicht, und thut es, sobald die Massa leicht gerührt ist, dazu. Dann wird acht Loth im Ofen gedörrtes, fein gestossenes und durchgesiebtes Hausbrod, welches aber vorher mit einem Trinkgläschen voll Wein angefeuchtet wird, zu der Massa gerührt. Wenn alles wohl unter einander gerührt ist, wird der Tortenform mit Butter bestrichen und mit geriebenem schwarzen Brod bestreuet, die Massa eingefüllt und in gelinder Ofenhitze gebacken.

699. Mandeltorte.

Man stößt oder reibet ein Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln mit zwei Eierweiß fein. Alsdann werden die Mandeln mit drei Viertelpfund geriebenem Zucker in eine Schüssel gethan und mit vierzehn Eierdottern eine halbe Stunde lang recht stark gerührt. Hierauf wird die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeisen abgerieben und nebst einer Handvoll Semmelmehl zu der Massa gerührt, das Weiße von zehn Eiern wird zu dickem Schnee geschlagen, und vor dem Einfüllen leicht unter die Mandeln gerührt. Dann werden die Formen mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreuet, die Massa eingefüllt, sogleich in den Ofen gestellt und langsam gebacken.

700. Braune Mandeltorte.

Man stößt ein halbes Pfund ungeschälte, nur abgeriebene Mandeln mit einem Ei recht fein, rührt sie mit einem halben Pfund geriebenen Zucker, sechs ganzen Eiern und sechs Eierdottern eine gute halbe Stunde stark, hierauf stößt man ein halb Loth Zimmet, eben so viel Gewürznägelein, ein Quint Cardomomen und ein Quint Kubeben in einem Mörser gröblicht. Wenn die Massa leicht gerührt ist, wird das Gewürz, nebst der Schaale von einer Citrone, darein gethan, von den sechs Eierweißen ein fester Schnee geschlagen und solcher leicht zu der Massa gerührt. Dann wird der Tortenform mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, die Massa eingefüllt und die Torte langsam gebacken.

701. Chocoladetorte.

Man macht diese wie eine Biscuittorte. Zu einer halbpfündigen Torte reibt man vier Loth Chocolade, siebt ihn durch, rührt ihn zuerst zu der Masse, und thut sodann acht Loth Mehl hinzu. Uebrigens wird sie, wie Nr. 695. gesagt worden ist, verfertiget und gebacken.

702. Sandtorte.

Man rührt zwölf Loth frische Butter und eben so viel Schmalz, eine ganze Stunde bis zum Schaum. Hierauf werden funfzehn Eierdottern nach und nach dazu gerührt und drei Viertelpfund

gesiebter Zucker, nebst der abgeriebenen Schaale von einer Citrone. Mit diesem wird die Masse noch eine halbe Stunde gerührt, dann wird ein Pfund von dem feinsten Mehl dazu gerührt, das Weiße von acht Eiern zu einem festen Schnee gemacht, dieser leicht unter die Massa gerührt, eine blecherne flache Tortenform mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und die Torte hierauf sogleich in den Ofen gebracht, wo man sie in gelinder Hitze backen läßt.

703. Krafttorte.

Zu dieser Torte wird ein Pfund Zucker genommen, die Schaale von zwei Citronen darauf abgerieben, dann mit dem übrigen Zucker auf dem Reibeisen gerieben. Hierauf werden ein Pfund abgezogene Mandeln gröblicht gestossen, und zwei Loth Citronat, nebst zwei Loth Pomeranzenschaalen, länglicht fein geschnitten. Nun bringt man alles in eine Schüssel und behält blos ohngefähr vier Loth Zucker zum Eis für die Krafttorte zurück. Hat man nun noch drei Eierweiß zu Schnee geschlagen, so wird die Massa damit angerührt, der Saft von den zwei Citronen darein gedrückt und wohl durcheinander gerührt. Dann wird von großen Oblatentafeln die Form eines Herzes, Kleebatts oder Sterns geschnitten, die Massa darauf gestrichen, und, wie alles Zuckergebackene, in gelinder Hitze gebacken. Von dem zurückbehaltenen Zucker wird ein Eis verfertigt,

die

die Torte damit überstrichen und wieder getrocknet.

704. Carmelitertorte.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln der Länge nach so fein als möglich, schlägt sieben Eier in einer Schüssel, bis sie Blasen werfen, nimmt dann ein halb Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde recht stark, thut hierauf eine halbe, am Zucker abgeriebene Citronenschaale, ein Viertelpfund vom feinsten Mehl und zwei Drittheile von den Mandeln dazu, rührt es langsam untereinander, füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Tortenform, streut die übrigen Mandeln darauf herum und bäckt die Torte langsam.

705. Linzertorte.

Man nimmt ein halb Pfund frische Butter und eben so viel feines Mehl in eine Schüssel, reibt beides mit einander ab, stößt oder reibt ein Viertelpfund abgezogene Mandeln fein, thut ein Quint gestoßenen Zimmet und zwölf Loth gestossenen Zucker dazu, schlägt zwei Eier daran, verfertigt den Teig, macht alsdann zwei Theile daraus, wärgelt den einen zum Boden der Torte, den andern zum Gitter und Rand aus, streicht auf dem Boden der Torte eingemachte Hohl- oder Johannisbeere, oder auch Weixelmark, kleinen Fingers dick auf, macht das Gitter darauf, be-

festigt den Rand, bestreicht die Torte mit zerklepertem Ei und bäckt sie in guter Hitze.

706. Dottertorte.

Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, schält und stößt sie fein; alsdann werden acht recht hart gesottene Eierdottern im Mörser auch recht fein gestoßen, und ein Viertelpfund Butter leicht gerührt. Hierauf werden die Mandeln und Eierdottern, nebst zwölf Loth gestossenem Zucker und dem Gelben von einer halben Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben, in einer Schüssel recht unter einander gerührt, eine Tortenform mit Messerrücken dick ausgewärgeltem, geriebenen Butterteig ausgelegt, die Massa zwei Finger dick darauf gestrichen, und die Torte sodann langsam gebacken.

707. Erdbirntorte.

Die Erdbirnen werden roh geschält und weich gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen, dann läßt man sie kalt werden, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt zu drei Viertelpfund geriebenen Erdbirnen ein halb Pfund gesiebten Zucker, rührt beedes in einem Hafen mit sieben ganzen Eiern und sieben Eierdottern eine Stunde lang, reibt die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeisen ab, thut sie, nebst dem Saft, kurz vor dem Einfüllen an die Massa, füllt diese in einen blechernen, mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreu-

ten Tortenform und stellt sie gleich in den Backofen.

Bei den Erdbirntorten muß hauptsächlich angemerkt werden, daß sie in keine kupferne Formen eingefüllt werden, sonst bleiben sie sitzen.

708. Gefüllte Törtlein.

Drei Viertelpfund Butter werden bis zum Schaum abgerührt, dann werden funfzehn Eierdottern nach und nach dazu gerührt und sechs Loth gesiebter Zucker; auch wird etwas Citronenschaale auf Zucker abgerieben, dazu genommen, und 23 Loth vom feinsten Mehl. Die 15 Eierweiße werden zu einem festen Schnee geschlagen, und vor dem Einfüllen leicht unter die Massa gerührt. Hierauf thut man in kleine, mit Butter bestrichene, mit Semmelmehl bestreute Tortenförmlein einen Eßlöffel voll Teig, auf dieses ein wenig Eingemachtes, welches wieder mit ein wenig Teig bedeckt wird, und bäckt sie in guter Hitze.

709. Wiener Kuchen.

Man rührt ein halb Pfund Zucker bis zum Schaum, schlägt nach und nach acht Eier, welche vorher in warmem Wasser gelegen sind, daran, thut etwas Salz, drei Loth gestossenen Zucker und die Schaale von einer halben Citrone, am Zucker abgerieben, dazu; nimmt einen halben Schoppen lauwarme gute Milch und rührt diese, nebst zwei Eßlöffeln voll guter dicker Bierhefe und ein Pfund

von dem feinsten Mehl dazu. Der Teig muß ein wenig dicker seyn, als ein gerührter Gogelhopfenteig. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Rosinen, vier Loth gewaschene und wieder getrocknete Weinbeere, zwei Loth fein geschnittenen Citronat und eben so viel Pomeranzenschaalen, gut unter einander, bestreicht den Kuchenform mit Butter, bestreut ihn mit Mehl, füllet die Massa ein und stellet sie in die Wärme, daß der Torte gehet. Dann wird der Kuchen mit gekleppertem Ei bestrichen und mit geschnittenen Mandeln bestreuet. Vom Citronat und von den Pomeranzenschaalen wird auch etwas zurück behalten und unter die Mandeln gemischt. Der Kuchen wird in guter Hitze gebacken.

710. Travemünder Kuchen.

Man rührt ein Viertelpfund geriebenen Zucker, mit eben so viel abgezogenen und fein gestossenen Mandeln, nebst fünf ganzen Eiern und vier Eierdottern, eine gute halbe Stunde stark, thut ein halbes Loth gestossenen Zimmet, zehn gestossene Gewürznägelein, zwei Loth geschnittene Pomeranzenschaalen, zwei Loth Citronat, vier Loth Rosinen, eben so viel Weinbeere, welche vorher gewaschen und getrocknet worden sind, nebst sechs Eßlöffeln voll Semmelmehl, dazu, rührt es gut untereinander, schlägt von den vier Eiern das Weiße zu Schnee, rührt solchen vor dem Einfüllen leicht unter die Massa, bestreicht einen

gewundenen Form mit Butter, bestreuet ihn mit Semmelmehl, stellt den Kuchen sogleich nach dem Einfüllen in den Backofen und bäckt ihn in guter Hitze.

711. Magdalenen-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt fünf ganze Eier und zwei Eierdottern darein, rührt ein halbes Pfund vom feinsten Mehl und zwölf Loth gesiebten Zucker dazu, dann wird ein Stückchen eines Fingers groß Vanille auf dem Ofen getrocknet und fein gestoßen, dazu gerührt, das Weiße von zwei Eiern zu Schnee geschlagen und leicht zu der Massa gerührt. Nun wird ein Kuchen mittlerer Größe mit Butter bestrichen, die Massa darein gefüllt und solche in gelinder Hitze gebacken.

712. Weixelkuchen.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, rührt sie mit sechs Eierdottern ab, rührt dann ein Viertelpfund geriebenen Zucker, eben so viel abgezogene und gestossene Mandeln, worunter man ein Loth bittere nimmt, dazu, nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet, einem Quint Gewürznägelein, sechs Eßlöffeln voll Semmelmehl und sechs Löffeln voll süßen Rahm. Das Weiße von den sechs Eiern wird zu Schnee geschlagen und unter die Massa gerührt. Weixeln nimmt man nach Belieben, oder so viel der Teig trägt.

Der Form wird mit Butterteig ausgelegt, die Massa eingegossen und langsam gebacken.

713. Weixelkuchen anderer Art.

Man weichet zwei Kreuzerwecke, von denen man zuvor die Rinde abgeschnitten hat, in Milch ein. Dann wird ein Viertelpfund Butter, fünf Loth süße und ein Loth bittere, abgezogene und fein gestossene Mandeln, nebst sechs Loth geriebenem Zucker, mit fünf Eiern wohl gerührt, alsdann der eingeweichte Weck fest ausgedrückt, und, nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet und der fein geschnittenen Schaale von einer halben Citrone, dazu gethan, und alles recht unter einander gerührt. Zuletzt zupft man eine Maas Weixeln ab, rührt sie unter die Masse und füllt sie in einen mit Butter bestrichenen Kuchenform, worauf der Kuchen langsam gebacken wird.

714. Weixelkuchen mit schwarzem Brod.

Hiezu wird ein halbes Pfund fein gestossene rohe Mandeln, nebst einem halben Pfund geriebenem Zucker, mit sechs ganzen Eiern, eine gute halbe Stunde stark gerührt. Dann wird die Schaale von einer halben Citrone, zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenschaale fein geschnitten, und nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet, ein Quint Gewürznägelein, ein Quint Cardomomen, drei kleine Handvoll geriebenes schwarzes Brod und ein Trinkgläschen voll Wein

dazu gethan, dieses alles gut untereinander gerührt, und eine Maas abgezupfte, noch besser aber ausgesteinete Weixeln darunter gemengt. Die Kuchenform wird dick mit Butter bestrichen, mit geriebenem schwarzen Brod bestreuet, die Massa eingefüllet und in mittlerer Hitze gebacken.

Anmerkung. Alle Weixelkuchen sind besser, wenn die Weixeln ausgesteinet werden. Dieß geschieht am leichtesten mit einem spitzigen Federkiele.

715. Weixelkuchen mit einem Guß.

Ein Blech mit einem schmalen Rande wird nur wenig mit Butter bestrichen, mit geriebenem Butterteig ausgelegt und dieser dick mit abgezupften Weixeln bedeckt. Der Guß wird auf folgende Art dazu gemacht. Man verkleppert vier Eier wohl, rührt gestossenen Zucker und Zimmet nach Belieben darein, thut vier Eßlöffel voll Semmelmehl von geriebenem Milchbrod und einen Schoppen süßen Rahm hinzu, rührt alles recht unter einander und gießt es über die Weixeln, stellt den Kuchen sogleich in den Ofen und läßt ihn schön gelb backen.

716. Traubenkuchen.

Ein mit Butter bestrichenes Blech, mit einem schmalen Rande, legt man mit gutem Butterteig aus, rührt sechs Loth geschälte und fein gestossene Mandeln, nebst so viel geriebenem Zu-

cker, mit einen Ei und vier Eßlöffeln von süßem Rahm an; thut ein Quint gestossenen Zimmet darunter, breitet dieses über dies auf dem Boden des Butterteigs aus, zupft blaue und rothe Trauben ab, legt die Beere ganz dicht auf den Mandeln herum, rührt sechs Eier stark mit einer Hand voll gestossenem Zucker, thut einen halben Schoppen süßen Rahm daran, gießt dieß über den Kuchen und bäckt ihn gelb.

717. Hohlbeerkuchen.

Man legt ein Blech, das einen Rand hat, mit dünnem mürben Butterteig aus, belegt den Boden dicht mit Hohlbeeren und bestreut sie dick mit Butter. Dann rührt man vier Loth abgezogene, fein gestossene Mandeln, eben so viel geriebenen Zucker, zwei Eßlöffel voll Semmelmehl mit einem halben Schoppen süßen Rahm an, gießt es über die Hohlbeere und stellt sogleich den Kuchen in den Backofen. Mit Johannisbeeren wird der Kuchen auf die nehmliche Art gemacht; nur wird mehr Zucker über diese gestreuet.

718. Abgerührter Kuchen.

Man rührt ein Pfund Butter oder 28 Loth Schmalz, bis es weiß und wie Schaum ist, rührt nach und nach zehn ganze Eier, welche man vorher in warmes Wasser gelegt hat, daran, thut drei Löffel voll dicke Bierhefen, zwei und ein Viertel Pfund Mehl und so viel laue süße Milch

daran, bis der Teig so dick wird, daß man ihn kaum wirken kann, dann stellt man den Teig in die Wärme, daß er gehe. Wenn er gegangen ist, wird er auf einem mit Mehl bestreueten Tuche leicht ausgewirket, ein Backblech mit Butter bestrichen, und dann der Kuchen mit den Händen in die Länge und Breite gedrückt. Man läßt ihn hierauf noch ein wenig gehen, bestreicht ihn mit zerkleppertem Ei, schneidet abgezogene Mandeln würflicht, besteckt ihn mit diesen, streuet gröblicht gestossenen Candiszucker, und, wem es beliebt, auch Anis darauf, und bäckt ihn in guter Hitze.

Anmerkung. Gehöriges Salz wird sogleich mit der Butter oder dem Schmalze abgerührt; es rührt sich viel leichter.

719. Aepfelkuchen.

Dergleichen Kuchen werden von geriebenem Butterteig und auch von Hefenteig auf folgende Art gemacht. Man schüttet Mehl, so viel man braucht, in eine Schüssel, salzt es und nimmt zu einem wohl gewogenen Pfund Mehl einen Vierling Butter, schneidet diesen ganz dünn in das Mehl, und macht den Teig mit zwei oder drei Löffeln voll guter Bierhefe und laulicht gemachter Milch an. Man rechnet zu zwei Pfunden Mehl eine halbe Maas Milch, darf aber den Teig nicht zu dünn machen, und arbeitet ihn, bis er sich von dem Rührlöffel schält, stellt ihn dann in die Wär-

me und läßt ihn gehen. Wenn er gegangen ist, wirkt man ihn aus, macht Laiblein daraus und wärgelt sie, kleinen halben Fingers dick, aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie noch ein wenig gehen, bestreicht den Kuchen mit zerkleppertem Ei und belegt ihn mit geschälten, zu Schnitzen oder in Scheiben geschnittenen guten Backäpfeln, bestreicht diese entweder mit zerstoßenem, mit Wein angefeuchteten Zucker, oder mit zergangener Butter, und bäckt sie im Backofen.

720. Zwetschgenkuchen.

Die Zwetschgenkuchen werden auf die nehmliche Art, wie die Aepfelkuchen, gemacht. Man belegt sie mit in der Mitte zerschnittenen Zwetschgen, legt sie nach Belieben auf den Kuchen, daß das Blaue ober- oder unterwärts liegt, bestreicht dann die Zwetschgen mit zergangener Butter und bestreuet sie nach Belieben mit ein wenig Anis oder Semmelmehl, und bäckt den Kuchen schön rösch. Sind dte Zwetschgen noch sauer, so wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

721. Zwetschgenkuchen auf andere Art.

Man schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf und legt in jede Zwetschge, statt des herausgenommenen Steins, eine abgezogene Mandel, nebst ein wenig Zucker und Zimmet, oder Zucker und Anis. Zu dem Teig rührt man zwölf Loth

Butter leicht, schlägt drei ganze Eier und drei Eierdottern daran, nimmt zwei Eßlöffel voll gestossenen Zucker, zwei Löffel voll gute Bierhefe, ein halb Pfund feines Mehl und drei Eßlöffel voll warme Milch dazu, klopft den Teig stark, läßt ihn gehen, bestreicht ein rundes Kuchenblech mit Butter, bringt den gegangenen Teig hinein, breitet ihn in der Runde aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darein, doch nicht zu nahe an einander, läßt den Kuchen wieder gehen, bäckt ihn in guter Hitze und überstreuet ihn nachher mit gestossenem Zucker und Zimmet.

722. Zwiebelkuchen.

Hiezu nimmt man einen Hefenteig, wie Nr. 719. beschrieben worden ist, und wärgelt ihn nach beliebiger Größe und Dicke aus. Bis der Teig gehet, schneidet man zu einem Kuchen sechs Zwiebeln würflicht, dämpft sie in einem guten Stück Butter weich (sie müssen jedoch weiß bleiben), dann zerkleppert man drei Eier, gießt sie an die Zwiebeln, läßt sie auf dem Feuer anziehen, salzt sie, gießt zwei Eßlöffel voll sauren oder süßen Rahm dazu und vermengt eben so viel Semmelmehl damit. Der Kuchen wird auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Blech gelegt. Wenn die Zwiebeln kalt sind, werden sie schön gleich auf dem Kuchen aufgestrichen und im Backofen schön gelb gebacken. Auch werden Zwiebelkuchen auf diese Art gemacht: Man schneidet die

Zwiebeln in runde Scheiben oder Plätze, wie die Aepfel, legt sie ungedämpft auf den Kuchen, bestreicht sie mit zergangener Butter und überstreuet sie gut mit Salz und Kümmel.

723. Käßkuchen.

Der Käß wird entweder von süßer oder saurer Milch gemacht. Die saure gestockte Milch stellt man nicht nahe zum Feuer, nur in die Wärme, so gerinnt sie von selbst zusammen. Dann legt man den Käß in einen Seiher, daß die Molken ablauft. Von süßer Milch wird der Käß auf folgende Art gemacht. Man hält in einer messingenen Pfanne drei Maaß süße Milch über das Feuer, und bis diese siedet, werden drei Rührlöffel voll feines Mehl mit vier oder fünf Eiern und einer Maas Buttermilch angerührt. Wenn die Milch siedet, wird das Angerührte darein gegossen, die Pfanne vom Feuer genommen und dann läßt man die Milch ruhig stehen. Sollte es nicht bald zusammen gerinnen, so drückt man ein wenig Citronenmark daran, und gießt alsdann die geronnene Milch in ein dazu gehöriges Säckchen oder in ein Tuch, welches an den Enden zusammengebunden und aufgehängt wird. Man läßt es über Nachts hängen, damit das Molkenwasser davon ablaufe; des andern Tages aber legt man den Käß in eine Schüssel, rührt ihn mit etlichen Eiern, einem Paar Löffel voll saurem Rahm und eines Hühnereies groß zergangener Butter

an; zu dünne darf aber der Käß nicht gemacht werden. Dann thut man etwas gestossenen Zucker, eine Handvoll gewaschene und wieder getrocknete Rosinen, eben so viel Weinbeere, und, wem es beliebt, auch eine Handvoll gestossene Mandeln, dazu, welche letztere jedoch auch wohl weg bleiben können. Man rührt alles recht unter einander und streicht den Käß halben Fingers dick auf mürben Hefenteig, wie Nr. 719. beschrieben worden ist. Das Blech wird mit Butter bestrichen oder mit Mehl bestreuet, der Kuchen aber gestupft, ehe er in den Ofen gestellt wird, daß es keine Blasen gibt, und sodann in guter Hitze gebacken. Der saure Käß wird auch mit etlichen Eiern und süßem Rahm angerührt. Man thut alsdann eine Hand voll Semmelmehl, so viel Butter, als bei dem süßen Käß, etwas Zucker, auch Rosinen und Weinbeere daran, nimmt mürben Hefenteig, wärgelt ihn kleinen Fingers dick aus, läßt den Teig wieder ein wenig gehen, streicht ihn, wie den süßen Käß, auf, und läßt sodann den Kuchen in starker Hitze backen.

724. Speckküchlein.

Von einer Maas Mehl, sechs Loth frischem Schmalz, einem Ei, einem Loth gestossenen Zucker, zwei Löffeln guter Bierhefen, ein wenig Salz und einem kleinen Schoppen süßen Rahm, wird ein Teig angemacht, dieser geklopft, bis er sich vom Löffel schält, dann in die Wärme gestellt,

daß er gehet. Wenn er gegangen ist, wird er ausgewürkt und mit einem Glas ausgestochen. Alsdann setzt man die Speckküchlein auf ein mit Butter bestrichenes Blech, doch nicht zu nahe zusammen, läßt sie noch ein wenig gehen, bestreicht sie mit gekleppertem Ei, besteckt sie mit würflicht geschnittenen Mandeln und gröblicht gestossenem Zucker, und bäckt sie in guter Hitze. Diese Massa gibt funfzehn bis sechzehn Stücke.

725. Schnecken-Nudeln.

Zu diesen macht man einen Hefenteig, wie Nr. 719. bei dem Aepfelkuchen beschrieben worden ist, würkt denselben auf dem Nudelbret zu gut Messerrücken dicken Plätzen aus, bestreicht die Plätze mit zergangener Butter oder Schmalz und bestreuet sie mit gewaschenen und wieder getrockneten Rosinen und Weinbeeren. Nun schneidet man die Plätze zu drei Finger breiten und wohl einer halben Elle langen Streifen, wickelt jeden Streifen auf, aber nicht fest, setzt sie alle an einander in einen mit Butter bestrichenen Gogelhopfenform, und stellt diesen wieder in die Wärme. Wenn nun die Schnecken wieder gegangen sind, so werden sie in guter Hitze gebacken.

Zu bemerken ist, daß jede Schnecke mit ein wenig Butter da bestrichen werden muß, wo sie an einander gestellt werden.

726. Berliner Bretzen.

Man thut ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, salzt es nur wenig und macht es mit einem halben Schoppen warmer Milch, zwei Eßlöffeln voll dicker Bierhefe und zwei Eiern zu einem Teig an. Diesen läßt wan hierauf gehen; rührt unterdessen zwölf Loth frisches Schmalz oder Butter leicht und thut es, nebst zwei Loth gestossenem Zucker, zwei Loth gewaschenen und wieder gtrockneten Rosinen, eben so viel Weinbeeren und der Schaale von einer halben Citrone, welche auf dem Reibeisen abgerieben worden, zu dem Teig. Diesem klopft man alsdann stark und wirkt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Backbret aus, formirt eine Bretze daraus, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie noch einmal gehen. Wenn sie nun gegangen ist, wird die Bretze mit geklepertem Ei bestrichen, mit klein geschnittenen Mandeln bestreuet und in guter Hitze gebacken.

727. Gerührter Gogelhopf ohne Bierhefe.

Man rührt ein halb Pfund frisches Schmalz eine ganze Stunde lang, dann schlägt man zehn Eier nach und nach daran, rührt zehn Eßlöffel voll feines Mehl, zwei Loth gestossenen Zucker, ein wenig Salz und eine Theetasse voll Milch dazu und füllt die Massa in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten gewundenen Gogelhopfenform und bäckt ihn in starker Hitze.

728. Abgerührter Gogelhopfen.

Man rührt ein Pfund Butter bis zum Schaum und nach und nach sechzehn Eierdottern daran, gießt eine Theetasse voll warme Milch hinzu, nebst der abgeriebenen Schaale von einer halben Citrone, zwei Eßlöffeln voll guter Bierhefe und einem Pfund Mehl. Dieses alles rührt man gut unter einander, schlägt von dem Weißen der sechzehn Eiern einen dicken Schnee, rührt ihn vor dem Einfüllen leicht unter die Massa, bestreicht den Form mit Butter, bestreuet ihn mit Semmelmehl, füllt den Form nicht zu voll ein, daß er gehen kann, und bäckt ihn dann in guter Hitze.

729. Ein geschlagener Gogelhopfen.

Ein Pfund Mehl wird gesalzen und mit einem halben Schoppen warmen süßen Rahm, zwei Löffeln voll Bierhefen und sechs Eiern zu einem Teig angerührt, in der Dicke eines Spatzenteiges. Dann rührt man zwölf Loth zerlassene Butter oder frisches Schmalz dazu, und klopft den Teig, bis er sich vom Löffel schält. Wenn er nun recht geklopft und gerührt ist, so wird der Form mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, der Teig eingefüllt, und, wenn er gegangen ist, im Backofen schön gelb gebacken.

730. Gogelhopfen mit bittern Mandeln.

Ein Viertelpfund Schmalz und eben so viel Butter wird zum Schaum gerührt. Dann wer-

den

den drei Loth geschälte und fein gestossene bittere Mandeln, nebst vier Loth gestossenem Zucker dazu gerührt und acht Eier nach und nach daran geschlagen. Alsdann werden 24 Loth feines Mehl darunter gerührt, vier Eßlöffel voll gute Bierhefe und ein kleines Trinkglas voll warme Milch daran gegossen und die Massa recht unter einander gerührt. Hierauf bestreicht man einen Gogelhopfenform mit Butter, bestreut ihn mit klein geschnittenen Mandeln, thut etwas Zucker darunter, überstreuet dieses mit Semmelmehl, füllt die Massa darein, läßt sie recht gehen und bäckt den Gogelhopfen in guter Hitze.

731. Biscuit-Gogelhopfen.

Man rührt neun Loth Butter ein und eine halbe Stunde, bis die Butter so leicht wie ein Eierschnee ist; dann werden zwölf Eier dazu gerührt und 18 Loth Mehl. So oft ein Ei an die Butter geschlagen wird, wird auch ein Löffel voll Mehl dazu gerührt. Dann thut man ein wenig Salz, drei Loth gestossenen Zucker, die Schaale von einer halben Citrone, auf Zucker abgerieben, und zwei Eßlöffel voll dicke Bierhefe dazu, rührt alles recht unter einander und füllt die Massa in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Gogelhopfen-Form, läßt den Teig gehen und bäckt ihn in guter Hitze.

Anmerkung. Wenn über diesen Gogelhopfen eine irdene Schüssel gedeckt wird, die gut

paßt, so kann man ihn vierzehn Tage lang gut erhalten.

732. Ein gerührter Gogelhopfen mit Rosinen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, rührt nach und nach sechs Eier daran, einen halben Schoppen warme Milch, drei Eßlöffel voll Bierhefe, drei Viertelpfund feines Mehl, das nöthige Salz, rührt alles recht unter einander, streuet vier Loth gewaschene Rosinen und eben so viel Weinbeere hinein, rührt alles noch einmal, füllt sodann die Massa in einen mit Schmalz bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Gogelhopfen-Form, läßt den Teig gehen und bäckt ihn in guter Hitze.

733. Kolatschen.

Man verrührt vier Eier mit einem halben Trinkglase süßer Milch, drei Loth gesiebtem Zucker, einer Messerspitze voll gestossener Orangeblüthe, mit ein wenig Salz und drei Eßlöffeln voll Bierhefen, recht stark, rührt dann so viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teig zum Auswirken gibt, klopft diesen recht, wärgelt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Brette aus, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf, überschlägt ihn und wärgelt ihn, wie einen Butterteig. Alsdann wärgelt man ihn abermals halben Fingers dick aus, sticht mit einem Schoppenglas Küchlein davon

aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie in gelinder Wärme gehen, bestreicht sie alsdann mit gekleppertem Eiweiß, belegt die Kolatschen mit drei oder fünf abgezogenen und halbirten Mandeln, überstreuet sie mit Zucker und bäckt sie im Ofen hellgelb.

734. Hefenzwieback.

Man rührt acht Loth Schmalz, bis es ganz weiß und wie Schaum ist, rührt nach und nach vier Eier daran, drei Eßlöffel voll Bierhefe, einen halben Schoppen warme Milch, ein und ein Viertelpfund feines Mehl, die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, acht Loth gestossenen Zucker und Anis nach Belieben. Dieses alles wird nun recht gut unter einander gearbeitet, dann läßt man den Teig gehen, und wenn er gegangen ist, so wird er zu einem kleinen Fingers dicken Platz ausgewärgelt. Hierauf werden mit einem Schoppen Glas Laiblein ausgestochen, allemal zwei von diesen Laiblein auf einander gesetzt und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Wenn sie nun wieder gegangen sind, so bestreicht man sie mit zerkleppertem Ei und läßt sie in guter Hitze backen. Wenn sie kalt sind, werden die Laiblein in der Mitte von einander geschnitten und im Ofen gebähet. Dieser Zwieback ist zum Thee und Wein recht gut und hält sich lange.

735. Hefen-Anisbrod.

Von zwei Pfund feinem Mehl, ein wenig Salz, drei Eßlöffeln dicker Bierhefe uud einem halben Pfund Butter wird mit lauer Milch ein Teig, etwas fester als ein Kuchenteig, angemacht. Dann stellt man ihn in die Wärme, daß er geht; wenn er gegangen ist, wird ein halbes Pfund geriebener Zucker, um zwei Kreuzer Anis, und, wem es beliebt, ein halb Pfund abgezogene und in Viertheile geschnittene Mandeln darunter gewirkt. Der Teig muß so lange gewirkt werden, bis der Anis anfängt heraus zu fallen, dann werden von dieser Massa sechs länglichte Laiblein oder Küpfe formirt, und diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Dann läßt man sie noch einmal gehen, und wenn sie hinlänglich gegangen sind, so bestreicht man die Küpfe mit geklepertem Ei und bäckt sie in mittlerer Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Zuckerwasser bestrichen.

736. Ulmer Brod.

Man nimmt zwei Pfund feines Mehl in eine Schüssel, macht die Hälfte davon mit zwei Eßlöffeln voll guter dicker Bierhefe und einem Schoppen lau gemachter Milch an, läßt es bei gelinder Wärme gehen, bis es in der Mitte wieder einfällt, nimmt hierauf ein Viertelpfund geriebenen Zucker, eine halbe, am Reibeisen abgeriebene, Citronenschaale, nach Belieben Anis,

drei Eßlöffel voll Orangeblüthewasser, eines Hühnereies groß zergangene Butter und ein Ei dazu, rührt dieses mit dem übrigen Mehl und Teig recht unter einander, klopft den Teig stark und wirkt ihn auf einem Nudelbrette so lange, bis der Anis anfängt heraus zu fallen. Nun wird der Teig zu zwei oder drei länglichten Broden oder Küpfen mit der Hand gewirkt und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Wenn der Teig noch einmal gegangen ist, wird in jedes Brod ein Schnitt oben, der Länge nach, gemacht, und in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken. Sollte der Teig nicht fest genug seyn, so muß noch Mehl dazu genommen werden, denn er muß fester als ein Kuchenteig gemacht werden.

737. Schwabacher Brod.

Man wirkt von vierzehn Loth feinem Mehl, drei Loth gestossenem Zucker, etwas am Zucker abgeriebener Citronenschaale und zwei Eiern einen Teig, wie zu Nudeln, arbeitet ihn recht glatt, wärgelt ihn drei Messerrücken dick aus, sticht mit blechernen kleinen Mödeln Ringe, Sterne und Semmeln, und deckt den Teig zu, daß er nicht trocken wird. Wenn alles ausgestochen ist, läßt man die Brödchen in siedendem Wasser einen Wall aufthun, gießt das Wasser ab, läßt das Gesottene auf einer reinen Serviette abtrocknen, und dann, auf einem mit weißem Wachs bestrichenen Blech, im Backofen bei mittlerer Hitze ba-

cken. Dieses Gebackene hält sich zwei Monate gut.

738. Waffeln mit Bierhefe.

Man rührt ein halb Pfund Butter, bis sie recht leicht wird, schlägt nach und nach neun Eier, welche vorher in warmes Wasser gelegt worden sind, daran, gießt eine Theetasse voll laue Milch und drei Löffel voll Bierhefen hinzu, und rührt gehöriges Salz und zwanzig Loth feines Mehl daran. Wenn alles recht unter einander gerührt ist, läßt man den Teig gehen; dann macht man das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, oder mit Schmalz, welches in ein leinenes Tüchlein eingebunden wird, legt in die Mitte des Eisens einen Löffel voll Teig, macht das Eisen langsam zu und läßt die Waffeln auf dem Feuer auf beiden Seiten gelb backen. Wenn eine Waffel gebacken ist, muß das Eisen wieder mit einer Speckschwarte bestrichen werden, und wenn sie alle gebacken sind, so werden sie mit gestossenem Zucker und Zimmet bestreuet.

739. Waffeln ohne Bierhefe.

Einen Schoppen dicken süßen Rahm schlägt man mit einem Schneebesen zu Schaum, rührt nach und nach sechs Eierdottern und drei Hände voll feines Mehl, nebst vier Loth Butter, welche zuvor zerlassen und wieder abgekühlet seyn muß, darein, schlägt hierauf das Weiße von vier

Eiern zu einem steifen Schnee, rührt ihn, nebst dem gehörigen Salz, auch darein, bäckt die Waffeln, wie bei den Hefenwaffeln gesagt worden ist, überstreuet sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie warm zu Tisch.

740. Mandelwaffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, wie Schaum, schlägt neun Eier, eines um das andere, daran, thut acht Loth abgeschälte und fein gestossene Mandeln, eben so viel gestossenen Zucker, sechs Eßlöffel voll Zimmetwasser, drei Eßlöffel voll Kirschengeist, die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, nebst zwölf Loth feinem Mehl, dazu, und rührt alles glatt und leicht. Nun macht man das Eisen heiß, bestreicht es wohl und bäckt die Waffeln, wie gewöhnlich. Der Teig muß hiebei jedoch auf warmes Wasser gestellt werden, damit er nicht steif werde. Wenn sie gebacken sind, bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet und gibt sie sogleich auf den Tisch.

741. Gefüllte Waffeln.

Hiezu wird ein geriebener Butterteig, wie Nr. 236. beschrieben worden ist, Messerrücken dick ausgewärgelt, Papier in der Größe des Waffeleisens geschnitten und dann der Butterteig nach dem Muster zu Stücken geschnitten. Diese Stücke werden hierauf neben herum mit geklepertem Ei bestrichen, alsdann bis an den Rand

etwas von eingemachten Hohlbeeren oder Johannisbeeren, auch Weixel- oder Hieftenmark, gestrichen, ein anderes solches Stück Teig darauf geleget und neben zusammen gedrückt. Hierauf bäckt man diese gefüllten Waffeln im Waffeleisen, wie die andern, und bestreuet sie gleichfalls mit gestossenem Zucker und Zimmet.

742. Anisbretzen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, salzt es nur wenig und rührt es mit sechs Eßlöffeln voll warmen Rahm, drei Löffeln voll Bierhefen, zwei Eßlöffeln voll Branntewein und zwei Eiern zu einem Teig an, der etwas fester als ein mürber Kuchenteig seyn muß. Dann stellt man ihn in die Wärme und läßt ihn gehen, und wenn er gegangen ist, so wird acht Loth zergangene Butter, eben so viel geriebener Zucker und für zwei Kreuzer Anis dazu gethan. Ist dieses alles wohl unter einander gearbeitet worden, so nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn so lange, bis der Anis anfängt heraus zu fallen, formirt Bretzen in selbst beliebiger Größe davon, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie gehen. Alsdann bestreicht man sie mit gekleppertem Ei, bäckt sie in guter Hitze, und wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie noch heiß mit einem Zuckerwasser bestrichen.

743. Windbeutel.

Ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Wasser, welches pünktlich gewogen seyn muß, wird, nebst zwei Loth Zucker, in einer messingenen Pfanne über das Feuer gethan. Sobald die Butter und der Zucker zergangen sind, werden neun Loth feines Mehl darein gerührt, und auf dem Feuer getrocknet, bis sich der Teig von der Pfanne losschälet. Dann nimmt man den Teig in eine Schüssel, schlägt nach und nach sechs große Eier daran, mengt um neun Kreuzer gestossene Vanille unter den Teig, rührt alles gut durch einander und setzt auf ein mit Butter bestrichenes Blech Häufchen, wie eine große welsche Nuß, und bäckt sie in guter Hitze.

744. Hefen-Biscuit.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, dann nach und nach acht Eierdottern darein, und thut sodann zwei Eßlöffel voll gute Bierhefen, vier Eßlöffel voll süßen Rahm, eine Hand voll gesiebten Zucker und 24 Loth feines Mehl hinzu. Der Teig muß ganz leicht seyn; sollte er aber noch ein wenig zu fest scheinen, so wird noch mit ein Paar Eßlöffeln voll süßem Rahm nachgeholfen. Hierauf läßt man den Teig gehen, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbret, wärgelt ihn Fingers dick aus, schneidet ihn zu kleinen Stückchen, wie langes Biscuit, legt die Stückchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, etwas

weit von einander, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie dann mit zerkleppertem Ei, streuet Zucker und Zimmet darauf und bäckt sie langsam.

745. Citronenbrod mit Hefen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl, ein wenig Salz, vier Loth gesiebten Zucker und zwei Eßlöffel voll guter dicker Bierhefe in eine Schüssel, läßt ein Viertelpfund frische Butter zergehen, gießt eine kleine Theetasse voll saure Milch daran, rührt zwei ganze Eier und zwei Eierdottern darunter und mit diesem das Mehl an, thut die abgeriebene Schaale von einer Citrone dazu, und klopft den Teig, bis er sich vom Rührlöffel abschält. Alsdann stellt man den Teig in gelinde Wärme und läßt ihn gehen. Hierauf werden von dieser Massa auf einem mit Mehl bestreuten Backbrete ein oder zwei längliche Laiblein oder Küpfe ausgewirkt, und diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Hat man sie nun noch einmal gehen lassen, so bestreicht man sie mit gekleppertem Ei und läßt sie in guter Hitze backen.

746. Mandel-Maultaschen.

Hiezu wird ein Blätter- oder geriebener Butterteig zwei Messerrücken dick ausgewärgelt und zu viertellangen und eben so breiten Stückchen geschnitten. Zum Gefüll wird ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, eben so viel gestossener Zucker, mit zwei ganzen Eiern und zwei Dot-

tern, dann die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, wie zu einer Mandeltorte gerührt. Nun wird ein Loth Citronat, ein Loth Pomeranzenschaale, fein geschnitten, dazu gethan, und die Fülle gut unter einander gerührt. Der Teig wird alsdann auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt, auf jedes Stückchen Teig ein Eßlöffel voll von der Massa gebracht, an den vier Ecken mit zerkleppertem Ei bestrichen, die Ecken gegen einander zusammen gelegt und auf die Stückchen gröblicht gestossener Zucker gestreut. Alsdann bäckt man die Maultaschen in mittlerer Hitze.

747. Schnitz- oder Hutzelbrod.

Zu vier Maas Mehl werden zwei und eine halbe Maas gute Hutzeln, oder noch besser gute Birnschnitze, nicht zu weich gekocht und die Brühe davon abgegossen, wenn sie nur noch lau ist. Hierauf wird für einen Kreuzer Sauerteig mit der Schnitzbrühe angerührt und die Hälfte des Mehls mit angemacht, wie ein anderer Brodteig. Dann deckt man den Teig zu und läßt ihn über Nachts an einem warmen Orte stehen. Von den Hutzeln oder Schnitzen werden die Butzen und Stiele weggethan, alsdann die Hutzeln oder Schnitze, und die Kerne von funfzig schönen welschen Nüssen, nebst einem Viertelpfund abgezogenen Mandeln, geschnitten. Das Geschnittene kommt hierauf in eine Schüssel, wor-

über man nun einen halben Schoppen Kirschengeist oder einen Schoppen Wein gießt, und ein halb Loth Zimmet, ein Quint Gewürznägelein, nebst etwas Ingber, alles klein gestossen, wie auch um zwei Kreuzer geklaubten Anis und um einen Kreuzer Fenchel hinzu thut. Die Schüssel wird nun zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt, des andern Tags früh aber das übrige Mehl an den Teig geknätet. Ist dieses geschehen, so wird die Hutzelmassa und vier Eßlöffel voll dicke Bierhefe zu dem Teig gethan und recht unter einander gewirkt; der Teig muß aber fest seyn. Wenn er hierauf wieder gegangen ist, so wird er ausgewirkt und im Backofen in der ersten Hitze gebacken. Dieses Brod muß länger, als anderes Brod, im Ofen bleiben, daß es recht ausbacke.

Anmerkung. Man nimmt zu diesem Brode Kornvorlauf, oder drei Maas schönes Mehl und eine Maas schwarzes Brodmehl, oder auch schönes schwarzes Brodmehl zu gleichen Theilen.

Schmalzgebackenes.

748. Fastnachtsküchlein.

Es wird ein Pfund feines, recht trockenes Mehl ein wenig gesalzen, mit zwei Eiern, zwei Löffeln voll guter Bierhefe und lauer Milch, auch eines Hühnereies groß zergangener Butter, in einer Schüssel zu einem Teige, der in der Dicke wie ein dicker Spatzenteig seyn muß, angemacht. Dieser Teig wird nun geklopft, bis er sich vom Löffel schält, dann läßt man ihn zugedeckt in der Wärme gehen. Wenn er nun gegangen ist, so wird er ausgewirkt, der Platz zwei Messerrücken dick ausgewärgelt und mit einem Backrädlein oder Messer zu gleichen viereckigten Stückchen geschnitten. Alsdann legt man die Küchlein auf ein Bret, daß sie noch ein wenig gehen, deckt aber den Teig zu, daß er nicht trocken werde, und bäckt sie aus heißem Schmalz. Während dem Backen muß man die Pfanne immer ein wenig schütteln oder rütteln, daß sie schön auflaufen.

749. Fastnachtsküchlein von saurem Rahm.

Man nimmt zu einem halben Schoppen sauren Rahm ein Ei, ein wenig Salz und so viel feines Mehl, daß es einen Teig zum Auswärgeln gibt; dann wird er etliche Mal über einander geschlagen, wie ein Butterteig, hierauf zwei Messerrü-

cken dick ausgewärgelt, mit einem Backrädlein zu viereckigten Stückchen geschnitten, wie die Hefenküchlein, in Schmalz schön gelb gebacken und nach dem Backen mit Zucker bestreuet.

750. Aepfelküchlein.

Hiezu nimmt man von der besten Sorte Backäpfel, und wenn sie geschält sind, schneidet man sie, nach sorgfältig herausgenommenem Kernhause, zu kleinen, halben Fingers dicken Scheiben, oder auch zu Schnitzen. Der Teig dazu wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt Mehl nach Belieben, nach dem man viel oder wenig backen will. Zu sechs großen Eßlöffeln voll feinem Mehl wird einer welschen Nuß groß Schmalz heiß gemacht, dieses an das Mehl gegossen und recht unter einander gerührt, dann wird das Mehl mit zwei Eierweiß und mit halb Wein, halb weißem Bier, welches warm gemacht wird, zu einem Teig, in der Dicke wie ein Omelettenteig, angerührt. Hierauf werden die Scheiben oder Schnitze in den Teig eingetunkt und in einer eisernen Pfanne aus heißem Schmalz nicht zu schnell gebacken. Wenn man viele Aepfel bäckt, muß oft noch ein neues Stückchen frisches Schmalz dazu genommen werden. Nach dem Backen legt man die Küchlein auf Brodschnitten, daß diese das Fett anziehen, wie solches bei allem, was in Schmalz gebacken wird, zu beobachten ist. Vor dem Auftragen bestreuet man die Aepfelküchlein mit Zucker und Zimmet.

751. Aepfelküchlein mit Mandeln.

Man macht zu diesen den nemlichen Teig, wie zu den vorhergehenden Aepfelküchlein, nur muß er etwas dicker seyn, und die Aepfel müssen würflicht geschnitten werden. Zu fünf bis sechs Aepfeln werden sechs Loth abgezogene Mandeln auch würflicht geschnitten, und nebst einer starken Handvoll gewaschenen Rosinen, eben so viel Weinbeeren und einem großen Eßlöffel voll gestossenem Zucker unter den Teig gerührt. Alsdann werden mit einem großen Schaumlöffel Küchlein in heiß gemachtes Schmalz eingelegt, im Schmalz mit dem Löffel etwas breit gedrückt, unter beständigem Schütteln der Pfanne langsam gebacken und nachher mit Zucker und Zimmet bestreuet.

752. Gebrühten Teig zu machen.

Man macht in einer messingenen Pfanne einen Schoppen Milch und einen halben Schoppen Wasser siedend, thut eines Eies groß Butter darein, und, will man den Teig süß haben, auch ein Stück Zucker. Ist dieser Teig gegangen, so wird mit der Hand so viel feines Mehl darein gestreuet, bis der Teig so dick wie ein dicker Spatzenteig ist. Dann läßt man den Teig auf dem Feuer unter stetem Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne loßschält. Hierauf legt man den Teig in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, salzt ihn und schlägt so viel Eier, eins

um das andere, daran, bis der Teig in der Dicke ist, welche man gerade haben will. Zu Spritzenkuchen und gebrühten Küchlein darf er nicht zu dünn gemacht werden. Zu gebrühten Strauben- auch zu Holunderküchlein und zu gebackenen Kälberfüßen, wird der Teig so dünne gemacht, daß er durch den Straubentrichter lauft, auch kann man Weckschnitten darein tunken und in Schmalz schön gelb backen. Bei allen gebrühten Teigen werden die Eier in warmes Wasser gelegt, weil der Teig alsdann besser zu bearbeiten ist.

753. Gebrühte Küchlein.

Diese werden von dem eben Nr. 752. beschriebenen Teige gemacht. Man läßt in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß werden, tunkt einen blechernen Eßlöffel ins Schmalz und legt die Küchlein, rund oder oval, wie beliebt, damit ein. Alsdann werden sie unter beständigem Schütteln über dem Feuer langsam gebacken.

Anmerkung. Bei allem Backwerk von gebrühtem Teige wird, wenn das Schmalz heiß ist, einer welschen Nuß groß frisches Schmalz in die Pfanne gethan, dann werden erst die Küchlein oder Ringe darein gelegt und recht langsam gebacken.

754. Spritzengebackenes.

Zu diesem wird wieder der nehmliche gebrühte Teig genommen, nur muß man Achtung geben, daß er nicht zu dünne gemacht werde, denn er muß so dick seyn, als ein dicker Spatzenteig. Hierauf wird Schmalz in einer eisernen Pfanne, die so groß seyn muß, als man sie zu Strauben braucht, heiß gemacht, die dazu gehörige Spritze über die Hälfte gefüllt, in der Rundung in der Pfanne herum gedrückt und unter stetem Schütteln langsam gebacken. Bei dem ersten Gebackenen kann man sehen, ob der Teig recht ist. Wenn es nämlich schwer ausfällt, so ist der Teig zu dick, und dann muß mit einem halben oder ganzen Ei nachgeholfen werden. Der Teig wird, so lange was in der Schüssel ist, auf warmes Wasser gestellt, daß er nicht steif werde. Die fertigen Spritzenkuchen werden mit Zucker und Zimmet bestreuet.

755. Hiesten- oder Spiegelküchlein.

Es werden Oblaten zu drei Finger breiten und eines Fingers langen viereckigten Stückchen geschnitten, allemal eines davon in der Mitte mit Hiesten- oder Weixelmark eingefüllt und das andere Stückchen darauf gelegt. Dann werden die gefüllten Oblaten in der Mitte zusammen gehalten und rings herum, kleinen Fingers breit, in einem gebrühten Teig, der Nr. 752. beschrieben ist, eingetunkt. Der Teig muß etwas dünner,

als zu gebrühten Küchlein, gemacht werden; doch darf er nicht laufen. Von diesem Teige werden sie alsdann in Schmalz gebacken und mit Zucker bestreuet.

756. Strauben zu backen.

Man nimmt ein halb Pfund feines Mehl, vier Loth gestossenen Zucker und acht Eier, rührt zuerst das Mehl mit Milch, wie einen Spatzenteig, und rührt auch die acht Eier nach und nach daran. Will man den Zucker weg lassen, so wird der Teig gesalzen. Hierauf macht man in einer Pfanne, die so groß seyn muß, als man die Strauben haben will, Schmalz heiß, thut zwei Eßlöffel voll Teig in den Straubentrichter, und läßt ihn in das heiße Schmalz laufen. Wenn die Straube auf einer Seite gebacken ist, wird sie umgekehrt. Die fertig gewordenen werden mit gestossenem Zucker bestreuet.

757. Zucker-Strauben.

Man nimmt neun Loth Mehl, sechs Loth gestossenen Zucker, drei Löffel voll Wein, drei Löffel voll Zimmet- oder Rosenwasser, rührt es mit dem Weißen von Eiern an, daß der Teig etwas dünner als ein anderer Straubenteig wird, macht sodann Schmalz in einer kleinen Pfanne, die ohngefähr so weit als eine untere Theetasse ist, heiß, thut von dem Teige in einen kleinen Straubentrichter mit drei Röhren und läßt es in das

heiß gemachte Schmalz laufen. Wenn jede Straube auf beiden Seiten gelb gebacken ist, so legt man sie über ein dünnes Wärgelholz, daß sie gebogen ist, und sind sie alle gebacken, so werden sie mit Zucker und Zimmet bestreuet.

758. Rosengebackenes.

Man verrührt vier Eier, vier Eßlöffel voll süßen oder sauren Rahm, zwei Eßlöffel voll Wein, einen starken Eßlöffel voll gesiebten Zucker und vier Loth Butter, rührt so viel feines Mehl darein, daß es einen Teig zum Auswärgeln gibt; wärgelt denselben sodann aus und überschlägt ihn etlichemal wie einen Butterteig. Hierauf wird er Messerrücken dick ausgewärgelt, mit einem Rosenmodel ausgestochen, oder man schneidet, in Ermangelung dessen, von Papier eine schöne Form, legt sie auf den Teig, schneidet ihn darnach aus, legt vier solche Rosen auf einander, bestreicht jede in der Mitte mit dem Gelben vom Ei, drückt ein wenig mit dem Finger auf den letzten, bäckt sie in einer kleinen Pfanne, die nur ein wenig größer als die Rose ist, aus heißem Schmalz schön gelb, und überstreut sie, wenn sie noch warm sind, mit Zucker.

759. Gebackene Grundeln.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, reibt sechs Loth Butter darinnen ab, wie zu einem geriebenen Butterteig, thut zwölf

Loth gestossenen Zucker und ein Loth Zimmet darzu, macht es mit acht Eierdottern und vier Eßlöffeln voll Zimmetwasser zu einem Teig an, der sich wohl wirken läßt, und formirt Grundeln daraus. Wenn man mit keinem Model versehen ist, kann man sie wohl mit den Händen auf einem mit Mehl bestreuten Backbret formiren. Erlaubt es die Zeit, so läßt man die Grundeln einige Stunden trocknen. Ehe sie gebacken werden, werden sie in geklopftem Eierweiß umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut und sodann im Schmalze langsam gebacken.

760. Zuckerstrützeln.

Man nimmt ein halb Pfund Zucker, ein Pfund feines Mehl, die Schaale von einer halben Citrone, am Zucker abgerieben, vier Eier und sauern Rahm, bis der Teig zum Wirken tauglich ist; dann wird er wohl gewirkt und guten Messerrücken dick ausgewärgelt, mit den dazu gehörigen Mödeln ausgestochen und im Schmalz, unter beständigem Schütteln der Pfanne, gelb gebacken. Man kann auch süßen Rahm dazu nehmen; dann wird vier Loth Butter in das Mehl gerieben.

761. Tabacksrollen.

Hiezu nimmt man geriebenen Butterteig, der Nr. 236. beschrieben worden ist. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht: Man läßt

acht Loth Rosinen und eben so viele Weinbeere mit einem Glas Wein kochen, bis sie keine Brühe mehr haben. Unterdessen werden acht Loth Mandeln, die eine Hälfte gestossen, die andere Hälfte dünn und länglicht geschnitten, wie auch zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenschaalen und die Schaale von einer halben Citrone. Ist alles dieses dünn und länglicht geschnitten worden, so wird es mit zwei Eiern angerührt. Der Butterteig wird gut Messerrücken dick ausgewärgelt und die Fülle darauf gestrichen. Alsdann schneidet man Stückchen davon, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind, bestreicht das Holz mit Butter, wickelt den Teig darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden, legt sie in siedheißes Schmalz und läßt sie auf dem Holze, eine um die andere, schön gelb backen.. Wenn sie fertig sind, werden die Hölzer heraus gezogen, die Rollen auf Brodschnitten gelegt, und wenn sie abgelaufen sind, mit Zucker und Zimmet bestreuet.

762. Kleine Tabacksrollen.

Ein halbes Pfund Mehl und eines Eies groß Butter wird unter einander abgerieben. Alsdann werden vier Loth abgezogene Mandeln, acht Loth gestossener Zucker, nebst einem halben Loth gestossenem Zimmet, einem halben Quint gestossenen Cardomomen, mit sechs Eßlöffeln voll Wein und eben so viel sauerm Rahm zu dem Mehl gethan und zu einem Teig gewirkt. Dieser Teig

wird dann zwei Messerrücken dick ausgewärgelt, kleine, dazu gehörige, Daumens dicke Hölzlein, werden mit Butter bestrichen, der Teig nach der Grösse der Hölzchen geschnitten, die Rollen mit dünnem Bindfaden umwickelt und im heißen Schmalz, wie die andern Tabacksrollen, gebacken.

763. Büchsengebackenes.

Man rührt sechs große Eßlöffel voll feines Mehl mit sechs Eiern und süßer Milch zu einem Teige an, in der Dicke eines Omelettenteiges, wirft entweder einen Eßlöffel voll gestossenen Zucker und etwas am Zucker abgeriebene Citronenschaale darein, oder ein wenig Salz, bestreicht eine blecherne oder zinnerne Büchse mit Butter, füllt diese mit dem Teig, doch nicht ganz voll, ein, setzt den Deckel fest darauf, stellt oder hängt die Büchse in einen Hafen mit siedendem Wasser, und läßt es kochen, bis der Teig in der Büchse hart wird. Alsdann nimmt man ihn heraus, leert die Büchse aus und kocht den andern Teig wie den ersten. Wenn dieses geschehen ist, so schneidet man das zuerst Gesottene in kleine, Fingers dicke Scheiben, macht aussen herum in jede Scheibe vier subtile Einschnitte und bäckt sie in Schmalz langsam. Man darf nicht zu viel in die Pfanne einlegen, daß sie Platz haben. Wenn sie fertig sind, bestreut man sie, wie fast alles Schmalzgebackene, mit Zucker und Zimmet.

764. Schneeballen.

Man nimmt vier Eier, vier Eßlöffel voll süße Milch, eines Eies groß zergangene Butter, ein wenig Salz, rührt es mit feinem Mehl zu einem festen Teige an und wirket auf einem Backbret so kleine Laiblein davon aus, daß die ausgewärgelten Plätze von der Größe eines kleinen Tellers sind. Dann schneidet man mit dem Backrädlein durch den Platz Fingers breite Striemen (Streifen), aber nicht durchaus, macht in einer Pfanne, welche nicht größer seyn darf, als der darinn zu backende Schneeballe, Schmalz heiß, faßt mit einer Spindel oder Rührlöffelstiel den einen Striemen, läßt den andern liegen, faßt den dritten wieder auf, und so fort, bis sie alle gefaßt sind, legt sie dann mit dem Stiel ins heiße Schmalz ein und breitet sie mit demselben aus, daß es einen runden Ballen gibt, und kehrt hierauf diesen gleich um, damit er nicht zu braun werde. Sobald die fertigen Schneeballen auf einem geschnittenen Brod abgelaufen sind, werden sie mit Zucker und Zimmet überstreuet.

765. Baierische Küchlein.

Man rührt vier Eierdottern, sechs Eßlöffel voll süßen Rahm, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, nebst einer welschen Nuß groß zergangene Butter unter einander, und rührt so viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teig gibt, den man wärgeln kann. Alsdann

wird der Teig zwei Messerrücken dick ausgewärgelt und mit einem Trinkglas werden Küchlein ausgestochen, diese im heißen Schmalz gelb gebacken, und wenn sie noch warm sind, mit Zucker überstreuet. Diese Portion gibt Küchlein für sechs Personen.

766. Grüne Küchlein.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit drei Eiern, ein wenig lauer Milch, eines Eyes groß zergangener Butter, einem wenig Salz, zwei Eßlöffeln voll Bierhefe und einer Hand voll fein geschnittenen Schnittlauchs, zu einem Teig, in der Dicke eines Spatzenteiges, angerührt. Man klopft ihn hierauf stark, läßt ihn in der Wärme ein wenig gehen, legt, wenn er gegangen ist, mit einem blechernen Eßlöffel kleine Küchlein ins heiße Schmalz, bäckt sie unter beständigem Schütteln der Pfanne, gelb, und überstreuet sie dann mit gestossenem Zucker.

767. Gebackene Pfifferlinge.

Es werden sechs Eßlöffel voll feines Mehl und zwei Eßlöffel voll gestossener Zucker mit vier Eiern und süßer Milch zu einem Teig, wie zu Omeletten, angerührt; der dazu gehörige eiserne Form wird im Schmalz heiß gemacht, und wenn er abgelaufen, in den Teig getunkt; dann hält man den Form in das heiße Schmalz und schlägt mit einem Rührlöffel auf das Eisen, so wird der

Pfiffer abfallen und fertig seyn. Alsdann nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel oder einer Gabel aus dem Schmalze und bäckt auf diese Art fort, bis der Teig alle ist. Sie werden nachher mit gestossenem Zucker und Zimmet bestreuet.

Man kann die Pfiffer auch von einem Staubenteige ohne Zucker backen.

768. Gebackene Zwetschgen.

Gedörrte Zwetschgen werden mit halb Wein, halb Wasser und einem Stückchen Zucker zum Feuer gesetzt; doch läßt man sie nicht zu weich kochen. Wenn sie kalt sind, nimmt man die Kerne heraus, steckt in jeden Zwetschgen einen Mandelkern und macht folgenden Teig dazu: Sechs Eßlöffel voll Mehl und zwei Eßlöffel voll gestossener Zucker werden mit drei Eierweiß und kaltem Wein angerührt, in der Dicke wie zu Aepfelküchlein, die Zwetschgen werden hierauf in dem Teige umgekehrt, im heißen Schmalz gelb gebacken, und sodann mit Zimmet bestreuet.

769. Gebackene Weixeln.

Sechs Weixeln werden in ein Büschelein gebunden, oben die Stiele gleich geschnitten, in einem solchen Teige, der eben bei den Zwetschgen beschrieben worden ist, eingetunkt und in Schmalz schön gelb gebacken. Wenn das Schmalz abgelaufen ist, werden sie mit Zucker überstreuet.

770. Hobelspäne in Schmalz gebacken.

Man stößt vier Loth abgezogene Mandeln mit ein wenig Zimmetwasser fein, thut sie, nebst acht Loth feinem Mehl und zwei Loth gesiebtem Zucker, in eine Schüssel, rührt alles mit einem ganzen Ei und vier Eierdottern, nebst süßem Rahm, zu einem Teig an, der sich auswärgeln läßt, wirkt ihn ein wenig, wärgelt Tellers große Plätze davon, schneidet mit dem Backrädlein starke Fingers breite Streifen davon, bäckt sie schnell aus heißem Schmalz nur gelblicht, und überstreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Zucker- und Mandelgebackenes.

771. Mandelkörblein.

Man schneidet ein halbes Pfund abgezogene Mandeln länglicht fein; dann wird eben so viel gestossener Zucker und die Schaale von einer Citrone, welche am Reibeisen abgerieben wurde, darunter gemischt. Hierauf thut man so viel von der Massa in ein messingenes Pfännlein, als man zu einem Körblein hinreichend glaubt, und röstet es auf Kohlen, bis der Zucker fließend und bräunlich wird. Dann wird es mit einem Löffel in einen kleinen Mörser gethan und mit

dem Stämpfel oder Stößer rund und hohl gedrückt. Während man es ein wenig abkühlen und hart werden läßt, bräunet man wieder eines. Alsdann nimmt man das erstere heraus, thut das zweite sogleich wieder in den Mörser, und fährt damit fort, bis die Massa verbraucht ist. Ein halbes Pfund Mandeln gibt zwölf Körblein.

772. Rohrkrapfen.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit zehn Loth Butter, wie zu einem geriebenen Butterteig, abgerieben; dann werden acht Loth abgezogene und gestossene Mandeln, eben so viel Zucker und die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, nebst einem halben Loth gestossenem Zimmet und einem Quint Gewürznägelein, darunter gemischt. Das Gemischte wird hierauf mit drei Eiern zu einem Teig angerührt, ausgewirkt und wohl Messerrücken dick ausgewärgelt. Alsdann wird der Teig in Stückchen, nach der Größe der Rohrbleche, geschnitten; auf diese Stückchen müssen nun seichte Queereinschnitte gemacht, sie selbst über die Rohrbleche gelegt und in mittlerer Hitze gebacken werden. Unterdessen werden zwei Eierweiß geklopft, das Gebackene damit überstrichen und mit gesiebtem Zucker überstreut. Man stellt sie hierauf wieder ins Oefelein, dann sehen sie wie kandirt aus. Dies Gebackene hält sich vierzehn Tage gut.

773. Hohlippen.

Man rührt ein Viertelpfund Zucker und eben so viel Mehl mit einem Ei und süßer Milch glatt an, thut eines halben Eies groß zergangene Butter, die Schaale von einer halben Citrone, nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet und einem Quint Gewürznägelein dazu, und rührt es mit Milch vollends an, daß der Teig in der Dicke wie ein Omelettenteig ist. Nun wird das Hohlippeneisen recht heiß gemacht und mit einer Speckschwarte bestrichen; alsdann ein Löffel voll von der Massa in die Mitte des Eisens gethan, ein wenig mit dem Löffel aus einander gestrichen, langsam zugedrückt und auf beiden Seiten gelb gebacken, zuletzt aber werden die fertigen Hohlippen auf ein dazu gehöriges Holz aufgewickelt.

Anmerkung. Bei Allem, was in solchen Eisen gebacken wird, ist zu merken, daß, ehe man das Gebackene heraus nimmt, das Eisen am Rande zuvor abgeschabt werden muß, damit das Schwarze davon wegfällt.

774. Mandelhohlippen.

Sind ein Viertelpfund abgezogene und recht fein länglicht geschnittene Mandeln, ein Viertelpfund gestossener Zucker und eben so viel Mehl mit einem Ei und gutem Wein angerührt worden, so thut man eines halben Eies groß zergangene Butter darein, nebst der feingeschnitte-

nen Schaale von einer halben Citrone, einem Loth Citronat, einem Loth Pomeranzenschaale, einem halben Loth gestossenem Zimmet, einem halben Quint Nägelein und einem halben Quint Cardomomen. Nun rührt man alles recht durch einander, und macht den Teig vollends mit Wein an, bis er in der Dicke wie ein Omelettenteig ist, und verfährt mit dem Backen so, wie bei den Hohlippen Nr. 773. beschrieben worden.

775. Hohlippen mit saurem Rahm.

Hiezu nimmt man einen Schoppen sauren Rahm, ein Ei, eine Hand voll gestossene Mandeln, ein Viertelpfund gestossenen Zucker, die Schaale von einer halben Citrone, ein Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschaale, alles fein geschnitten, gestossenen Zimmet und Gewürznägelein nach Belieben; rührt alles gut unter einander und so viel Mehl dazu, daß der Teig in der Dicke wie ein Spatzenteig ist, und dann werden sie wie die Mandelhohlippen gebacken.

776. Aufgestrichene Koffern zu machen.

Wenn man ein Dutzend Koffern machen will, so nimmt man 10 Loth Zucker und 16 Loth Mehl, und rührt dieses mit zwei Eiern, ein wenig Wein und Wasser an, daß der Teig in der Dicke wie ein Straubenteig ist. Dann wird das Hohlippeneisen heiß gemacht, mit Speckschwarte bestri-

chen und wie die andern Hohlippen gebacken. Wenn sie gebacken sind, wird ein Teller darauf gestellt, daß sie gleich bleiben, und zum Aufstreichen folgende Masse bereitet: Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden der Länge nach recht fein geschnitten und auf einem Blech im Oefelein etwas abgebräunet; dann wird ein Viertelpfund gestossener Zucker mit drei Eierweiß stark gerührt, daß der Zucker recht fein wird. Ist dieses geschehen, so wird die Schaale von einer halben Citrone, zwei Loth Pomeranzenschaale, eben so viel Citronat, alles fein und länglicht geschnitten, nebst dem Safte von der halben Citrone, wie auch ein Quint gröblicht gestossener Zimmet, ein Quint Cardomomen, eben so viel Gewürznägelein und die gebräunten Mandeln zu dem Zucker gethan, und alles wohl unter einander gerührt. Nun wird das Weiße von einem Ei wohlgeklopft und mit einem Pensel etwas davon auf die gebackenen Hippchen gestrichen. Hierauf wird die Massa mit einem Messer auf die Hippen, doch nicht zu dick, gestrichen, und die Hippen selbst werden auf einem Blech im Oefelein gebacken. Sobald die Koffern aus dem Oefelein kommen, werden sie über ein dazu gehöriges Blech oder Holz gebogen.

Anmerkung. Man darf sie nicht alle zugleich aus dem Ofen nehmen, denn wenn sie kalt werden, kann man sie nicht mehr biegen.

777. Mandelplatz.

Hiezu wird ein Pfund abgezogene Mandeln fein gestossen und mit einem hälben Pfund geriebenen Zucker und acht Eierdottern recht stark gerührt; dann die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben und nebst dem Saft dazu gethan. Hierauf wird das Weiße von den acht Eiern zu Schnee geschlagen und leicht unter die Massa gerührt. Nun werden Oblatentafeln, in der Gräße eines Platzes, auf ein Blech gelegt, die Massa Fingers dick darauf gestrichen und in mittlerer Hitze gebacken.

778. Mandelbögen.

Zu 18 bis 20 Stück wird ein halb Pfund Mandeln erfordert. Diese werden geschälet und gröblich gestossen, in eine Schüssel gethan, nebst zwölf Loth gestossenen Zucker, die Schaale von einer Citrone am Zucker abgerieben und vier Eierweiß recht stark gerührt. Hierauf wird ein heißgemachtes Blech mit weißem Wachs bestrichen, die angerührte Massa eines Messerrücken dick darauf gestrichen und in mittlerer Hitze gebacken. Wenn die Massa halb gebacken ist, so schneidet man mit einem scharfen Messer viereckigte Stücke, stellt dieselben nochmals in den Ofen, läßt sie vollends backen, nimmt dann eins um das andere ab und biegt jedes über ein Wärgelholz. Wenn die Stücke hart wer-

den, ehe man damit fertig ist, so stellt man sie wieder ein wenig ins Oefelein.

779. Eine Mandelpiramyde oder Kränze zu machen.

Es kann von einem halben Pfund Mandeln eine mittlere oder zwei kleine Piramyden gemacht werden. Die Mandeln werden geschälet, zwei Theile davon länglicht geschnitten, der dritte Theil aber mit einem Eierweiß gestossen. Nun werden zwölf Loth gestossener Zucker mit zwei Eierweiß eine Viertelstunde gerührt, dann die gestossenen Mandeln, nebst der fein geschnittenen Schaale von einer halben Citrone, dazu gerührt, und wenn die Massa recht glatt ist, so thut man auch die geschnittenen Mandeln hinzu, dann wird es eine ganz trockene und stachlichte Massa seyn. Nun werden Fingers breite Ringe von Oblaten geschnitten, der erste in der Größe eines kleinen Zinntellers, der zweite etwas kleiner, der dritte wieder kleiner und so fort, der kleinste wird nur in der Größe eines 24 Kreuzerstücks gemacht, sodann wird die Massa halben Fingers dick darauf gestrichen und in schwacher Hitze gebacken. Nun wird die Piramyde aufgesetzt, mit gesiebtem Zucker überstreuet; oben aber in den kleinsten Kranz wird ein Blumen- oder Myrthen-Bouquet gesteckt.

780. Cho-

780. Chocoladebrod in Kapseln.

Man rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit fünf Eierdottern an, schlägt das Weiße zu Schnee, thut selbigen auch dazu und rührt die Massa auf gelindem Kohlfeuer, bis sie warm wird. Hierauf nimmt man sie hinweg und rührt sie wieder kalt; thut alsdann sechs Loth feines Mehl, nebst vier Loth geriebenem Chocolade, darunter, macht papierne Kapseln dazu, füllt die Massa darein und bäckt sie in mittlerer Hitze. Wenn das Brod fertig und kalt geworden ist, wird es zu Schnitten geschnitten und ein wenig gebähet.

781. Citronenbrod.

Man reibt die Schaale von einer halben Citrone auf einem Viertelpfund Zucker ab, stößt und siebt den übrigen Zucker und rührt beides mit einem Eierweiß, welches vorher zu einem Schnee geschlagen worden ist, eine Viertelstunde lang, drückt zehn bis zwölf Tropfen Citronensaft darein, thut auch zwei Loth Stärkmehl dazu, wirkt die Massa auf dem Backbret nur so viel, daß der Teig ausgewärgelt werden kann, wärgelt ihn alsdann einen kleinen Fingers dick aus, sticht mit allerhand Mödeln Herze, Sterne oder Spitzwecke aus, legt sie auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech und läßt sie in schwacher Hitze backen.

782. Anisbrod.

Man rührt ein halb Pfund geriebenen Zucker mit acht Eierdottern eine halbe Stunde lang stark, rührt ein halb Pfund feines, gesiebtes Mehl dazu, und Anis nach Belieben. Das Weiße von den Eiern wird zu einem steifen Schnee geschlagen und leicht zu der Massa gerührt. Alsdann werden die Mödel oder Kapseln mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreuet, mit der Massa über halbvoll gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken.

783. Kleine Anisschnitten.

Ein halbes Pfund geriebenen Zucker rührt man mit vier Eiern eine halbe Stunde lang, thut sechs Loth abgezogene, grob- aber länglicht geschnittene Mandeln dazu, auch Zimmet und Gewürznägelein nach Belieben, dann noch die klein geschnittene Schaale von einer halben Citrone, um einen Kreuzer Anis und so viel feines Mehl, als nöthig ist, um den Teig zu wirken. Dann wirkt man drei Finger breite, aber lange Laiblein oder Stürzeln daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie in mittlerer Hitze; so lange sie noch warm sind, schneidet man sie zu Schnitten und bähet sie im Ofen gelb.

784. Aufgelaufene Zuckerstücklein oder Eierzucker.

Hiezu muß von dem feinsten Speißzucker genommen werden; denn je feiner der Zucker ist,

desto besser geht er auf. Zu einem halben Pfund gesiebten Zucker nimmt man zwei frischgelegte Eier, thut die sogenannten Vögelein davon und rührt den Zucker mit den Eiern eine gute Viertelstunde lang, rührt ein halbes Pfund Stärkmehl, eben so viel Mund- oder feines Mehl, welches auch gesiebt werden muß, dazu; behält aber so viel Mehl und Zucker zurück, als zum Wirken des Teigs und zum Bestäuben der Mödel nöthig ist. Dann wird der Teig auf einem recht reinen Backbret gewirkt, bis er recht fein und glatt ist. Nun wird von diesem Teig ein Stückchen zwei gute Messerrücken dick ausgewärgelt, und nach dem Model, den man abdrücken will, geschnitten. Man bindet hierauf in ein Stückchen Flor etwas Mehl und Zucker unter einander gemischt und bestäubt damit die dazu gehörigen hölzernen Mödel, drückt den Teig darein, doch nicht zu fest, sondern nur, daß man die Figur wohl sieht, und der Teig gerne heraus geht; dann stürzt man den Model um. Die Stückchen Teig, welche von dem Ausschneiden abfallen, werden wieder zu dem frischen Teig genommen und zusammen gewirkt. Den Teig in der Schüssel hält man mit einem feuchten Tuche zugedeckt, daß er keine dicke Haut bekommt, die ausgeschnittenen Zuckerstückchen aber legt man auf ein Brett, welches vorher mit mehliger Hand überfahren wird, deckt sie mit einem Tuche zu und stellt sie über Nacht in eine Stube, die nicht warm, oder doch wenigstens zur Winterszeit nicht so kalt ist, daß

die Stückchen gefrieren würden. Hierauf wird ein warmes Blech mit weißem Wachs bestrichen, dieses wieder mit Papier überwischt, mit vier bis sechs Zuckerstückchen belegt und diese sodann in schwacher Hitze gebacken. Bei diesem Backwerk kommt es viel auf das Oefelein an. Am besten ist es, wenn der Zucker Nachts nach Tisch gemacht und Morgens gebacken wird. Sollte er zu trocken werden, so wird er auf der untern Seite aussen herum ganz schmal mit einem feinen Pinsel, der in frisches Wasser getunkt wurde, überfahren. Die Zuckerstücke werden, wenn sie gebacken und kalt sind, mit einem Messer vom Blech genommen, daher hat man zum Backen zwei Bleche nöthig. Oben müssen die Stücke ganz weiß bleiben, unten aber am Boden gelb gebacken seyn.

785. Gute Pfeffernüßlein.

Man rührt ein halb Pfund gesiebten Zucker mit zwei großen, frischgelegten Eiern eine Viertelstunde lang, schneidet die Schaale von einer Citrone klein gewürfelt, thut sie, nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet, einem Quint Gewürznägelein und einem Quint Cardomomen, in den gerührten Zucker, und zuletzt ein halb Pfund feines Mehl. Nun wird die Massa recht unter einander gerührt und der Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbret so lang gewirkt, bis er fein und glatt ist. Hierauf wärgelt man den Teig zwei gute Messerrücken dick aus, bestäubt

ihn mit Mehl und Zucker, drückt die Model darauf, sticht diese mit einem dazu gehörigen Bleche aus, läßt die Pfeffernüsse sechs bis acht Stunden trocknen und bäckt sie dann auf einem mit weißem Wachs oder mit Butter bestrichenen Bleche in schwacher Hitze, wie den Eierzucker.

786. Pfeffernüßlein von geringerer Art.

Dazu nimmt man ein halb Pfund Zucker, drei Eier und drei Viertelpfund feines Mehl, um einen Kreuzer gröblicht gestossenen Anis, ein halb Loth Zimmet und die Schaale von einer Citrone; im übrigen aber werden diese Pfeffernüße wie die erst beschriebenen behandelt.

787. Weiße Mandel-Lebkuchen.

Ein Pfund geriebener Zucker wird mit acht Eiern eine halbe Stunde lang gerührt. Dann werden ein halb Pfund abgezogene, auf dem Ofen getrocknete und gröblicht geschnittene Mandeln, nebst zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenschaaleu und der Schaale von einer Citrone (alles klein geschnitten), ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Loth Cardomomen und ein Quint Gewürznägelein (alles klein gestossen), zu dem Zucker gerührt, und so viel feines Mehl hinzugethan, bis der Teig nicht mehr fließt. Dann werden Oblaten in der Größe geschnitten, welche die Lebkuchen haben sollen, die Massa wird wohl halben Fingers dick auf die Oblaten ge-

strichen, die Lebkuchen in der Mitte und in jedem Ecke mit einem halbirten Mandelkerne belegt und mit gesiebtem Zucker ein wenig überstreuet. Hierauf kommen sie auf ein Blech und werden auf selbigem, in mittlerer Hitze, gebacken.

788. Feine Basler Lebkuchen.

Man nimmt zwanzig Loth gesottenen Honig in eine messingene Pfanne, läßt ihn einen Wall aufthun und thut ein halb Pfund Farinzucker darein, der vorher zerdrückt seyn muß. Wenn nun der Zucker und Honig wohl mit einander gekocht haben, wird beedes vom Feuer genommen. Ist Zucker und Honig etwas abgekühlt, so wird ein halb Loth feine Potasche darunter gerührt, dann vier Loth fein geschnittener Citronat und Pomeranzenschaale, nebst der Schaale von einer Citrone, ingleichen drei Quint Zimmet, ein Quint Gewürznägelein, eben so viel Cardomomen, alles gröblicht gestossen, und acht Loth abgezogene, auch gröblicht geschnittene Mandeln, ein halber Schoppen Kirschengeist, oder auch nur Rosenwasser, zwei Eier und ein und ein halbes Pfund Mehl darunter gethan, und diese Massa zu einem Teig gut gearbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Nun wärgelt man diesen Teig auf einem Backbrette in einer Gleiche halb Fingers dick aus, bestäubt die Mödel mit Mehl durch ein Florsäckchen, schneidet Stücke, so groß die Mödel sind, drückt sie, bestreuet hierauf ein Blech

dick mit geringem Mehl, legt die Lebkuchen darauf und bäckt sie in mittlerer Hitze. Wenn die Lebkuchen gebacken sind, werden sie abgekühlt, mit Zuckerglasur überstrichen und in einer warmen Stube getrocknet. Die Glasur wird mit einem Viertelpfund Zucker und ein wenig Wasser über dem Feuer gekocht und abgeschäumet. Ist sie halb abgekühlt, so werden die Lebkuchen damit überstrichen.

789. Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund geriebenen Zucker rührt man mit vier Eiern eine Stunde, schneidet die Schaale von einer Citrone, zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenschaale und vier Loth geschälte Mandeln länglicht fein, stößt ein Loth Zimmet, nebst einem Quint Gewürznägelein, rührt das geschnittene und das gestossene Gewürz, nebst einem Pfund feinen Mehls, an den Zucker, wirkt den Teig auf dem Backbrett, drückt ihn in die mit Mehl bestäubten Mödel, legt dann die Lebkuchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie langsam.

790. Braune Lebkuchen.

Eine halbe Maas Honig wird in einer messingenen Pfanne über das Feuer gesetzt, und sobald der Honig zu sieden anfängt, thut man ein halb Pfund gestossenen Zucker darein, läßt beedes mit einander so lange kochen, bis es so dick wird, daß, wenn man einen Tropfen davon auf

einen Teller fallen läßt, derselbe bald trocknet. Nun fügt man der Massa zwölf Loth geschälte und überzwerg gröblicht geschnittene Mandeln, ein halbes Weinglas voll Kirschengeist oder starken Weinbranntwein, ein Paar Messerspitzen voll Pottasche, die Schaale von einer Citrone, zwei Loth Citronat, drei Loth Pomeranzenschaalen, alles klein geschnitten, ein und ein halbes Loth Zimmet, ein und ein halbes Loth Gewürznägelein, ein Quint Cardomomen, ein Quint Cubeben (alles Gewürz wird besonders gröblicht gestossen) bei, und rührt es in den Honig, so lang er noch warm ist. Auch wird so viel Mehl dazu gerührt, bis es ein ganz starker Teig wird. Diesen nimmt man dann auf ein Backbrett, arbeitet ihn recht tüchtig durch und macht nach Belieben Lebkuchen daraus, probirt aber vorher den Teig, ob er nicht im Ofen zerlauft. In diesem Falle wird noch etwas Mehl darein gewürkt, es muß aber geschehen, so lange der Teig noch warm ist, außerdem nimmt er kein Mehl mehr an. Alsdann wird der Teig nach der Größe der Mödel genommen, die Mödel werden mit ein wenig Mehl durch ein Florsäckchen bestäubt, der Teig recht darein gedrückt, auf ein dick mit Mehl bestreutes Blech gelegt und im Backofen gebacken. Der Teig zu den Lebkuchen muß vor dem Backen einen kleinen Fingers dick seyn.

Will man geringere braune Lebkuchen backen, so wird eine halbe Maas Honig mit einem Viertelpfund zerdrückten Farinzucker eine Viertelstun-

de lang gekocht, noch heiß in eine Schüssel gethan, ein halbes Trinkglas voll Kirschengeist oder Weinbranntwein dazu gegossen, dann zwei Messerspitzen voll feine Pottasche daran gerührt. Außer etwas Pfeffer kommt noch ein halb Loth gestossener Zimmet, wie auch gestossener Anis und Fenchel, nach Belieben, dazu; Mehl aber, so viel die Massa annimmt. Dann wird der Teig, wie der erst beschriebene, behandelt, die Lebkuchen in die Mödel gedrückt, auf das Blech gelegt, in der Mitte und in den Ecken mit abgezogenen halbirten Mandeln belegt, gebacken, nach dem Backen mit Zucker bestrichen, zuletzt aber in warmer Stube getrocknet.

791. Bittere Mandel-Macronen.

Man nimmt acht Loth abgezogene bittere Mandeln, stößt sie fein, sodann zwölf Loth gestossenen Zucker, schlägt von zwei Eierweißen einen dicken Schnee, rührt mit der Hälfte davon die Mandeln und den Zucker eine Viertelstunde lang, mischt hierauf die andere Hälfte von dem Schnee darunter, setzt kleine Häufchen auf weißes Papier oder Oblaten und bäckt sie auf einem Blech in schwacher Hitze. Wenn sie auf Papier gesetzt werden, müssen sie, so bald sie gebacken sind, vom Papier abgenommen werden.

792. Süße Mandel-Macronen.

Hiezu stößt man acht Loth abgezogene süße Mandeln recht fein, und eben so viel Zucker,

schlägt von zwei kleinen Eiern das Weiße zu dickem Schnee, rührt, wie bei den bittern Mandeln, den Zucker mit der Hälfte des Eierschnees, mischt nachher die andere Hälfte darunter, setzt die Häufchen auf Oblaten oder Papier und bäckt sie auf Blech in schwacher Hitze.

793. Muscatinen.

Ein halbes Pfund Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben und mit den rauhen Schelfen fein gestossen. Dann wird ein halb Pfund gestossener Zucker mit zwei ganzen Eiern und einem Eierweiß eine Viertelstunde lang gerührt. Hierauf kommen die Mandeln, nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet, einem Quint Gewürznägelein, einem Quint Cubeben, einem halben Loth Muscatennuß, hinzu; auch die Schaale von einer Citrone, nebst zwei Loth Citronat und eben so viel Pomeranzenschaale, welches alles aber klein geschnitten werden muß. Wenn die Massa recht unter einander gerührt worden ist, wird Mehl mit Zucker vermischt, auf ein Backbret gestreuet, der Teig gewirkt, kleine Wärgeln davon gemacht, in die dazu gehörigen, mit Zucker und Mehl bestreuten Mödel eingedrückt, auf Oblaten gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen auf einem Blech gebacken.

794. Kapuziner-Confekt.

Man stößt sechs Loth süße und zwei Loth bittere Mandeln mit samt den rauhen Schelfen

fein, thut ein Viertelpfund Farinzucker mit einem Eßlöffel voll Wasser nebst den gestossenen Mandeln in eine messingene Pfanne, und röstet die Massa, bis sie trocken wird. Ist dieses geschehen, so thut man das Geröstete, nebst zwei Loth Mehl und einem Eiweiß, in eine Schüssel, rührt es unter einander und wirkt es hernach auf einem Backbrette mit Zucker aus, sticht sodann mit blechernen Mödeln die Massa aus, und legt das Confekt auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech und bäckt es in gelinder Hitze. Wem es beliebt, der kann Citroneneis darüber machen.

795. Cubeben-Confekt.

Ein Viering Zucker wird mit etlichen Eßlöffeln voll Wasser geläutert. Dann werden ein Loth Cubeben, ein halb Loth Zimmet, ein Quint Cardomomen fein gestossen und mit dem Zucker ein wenig gekocht und noch zwei Loth frisch gestossener Zucker unter die Massa gerührt. Alsdann wird ein Zinnteller mit Mandelöl oder mit einer Speckschwarte bestrichen und der Zucker darein gegossen. Wenn er hierauf etwas abgekühlt, aber doch noch warm ist, so wird der Zucker zu kleinen Stückchen, wie Morsellen, geschnitten.

796. Hobelspäne.

Man siebt ein halbes Pfund vom feinsten Raffinatzucker, schlägt von drei Eierweißen einen

dicken Schnee, rührt den Zucker damit, bis die Massa dick ist, reibt von einer halben Citrone die Schaale darein, schneidet von Oblaten Stücke, in der Größe der natürlichen Schwefelschnitten, streicht von der Massa eines Messerrückens dick darauf, hackt ein Loth geschälte Pistazien, zwei Loth Citronat und zwei Loth zuvor mit Erbseleinsaft gefärbte Mandeln zusammen klein, streuet dieß über die Schnitten und trocknet sie über der Kohlpfanne, daß sie sich biegen und wie Hobelspäne aussehen.

797. Zimmet-Bretzen.

Man rührt ein halb Pfund gestossenen Zucker mit zwei Eiern und einem Eierdotter eine Viertelstunde lang stark, mengt dann ein Loth gestossenen Zimmet, die geriebene Schaale von einer halben Citrone und ein Viertelpfund fein gestossene Mandeln hinzu, rührt es gut unter einander und thut so viel feines Mehl dazu, daß es einen Teig zum Würken gibt. Alsdann formt man kleine Bretzen in der Dicke eines köllnischen Pfeifenstiels, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht die Bretzen mit Zucker- und Zimmetwasser, bestreuet sie mit gröblicht gestossenen Mandeln und bäckt sie in schwacher Hitze.

798. Citronen-Bretzen.

Hiezu zerklopft man ein ganzes Ei recht schäumig, thut die abgeriebene Schaale von einer Ci-

krone und acht Loth gestossenen Zucker dazu, rührt es recht unter einander, vermengt acht Loth feines Mehl damit, wirkt den Teig durch und formirt Bretzen davon, wie die eben beschriebenen Zimmetbretzen. Sie werden auch wie diese gebacken, aber nicht mit Mandeln bestreuet, sondern blos mit gekleppertem Ei bestrichen.

799. Quitten-Confekt.

Sechs schöne Quitten werden im Wasser weich gesotten, geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Zu einem Pfund Mark nimmt man drei Viertelpfund Zucker in einer messingenen Pfanne, läutert ihn mit einem halben Schoppen Wasser, nach kurzer Fäden Art, thut das Mark hinzu, nebst der fein geschnittenen Schaale von einer ganzen Citrone, und dem Safte derselben, und klopft es auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren zu einer dicken Massa. Wenn diese sich von der Pfanne losschält, so ist sie fertig. Alsdann wird Zimmet, Gewürznägelein, Cardomomen, von jedem ein Quint, gröblicht gestossen und darunter gerührt, und die Massa auf eine mit Zucker bestreute Zinnplatte gethan, bis sie ein wenig abgekühlt ist. Hierauf wird ein Bret mit Zucker bestreut, die Massa zwei Messerrücken dick ausgewärgelt; dann werden Pfeffernüßmödelein darauf gedrückt, mit dem Blech ausgestochen, auf ein mit Zucker bestreutes Papier gelegt und in einer warmen Stube getrocknet. Dieses Confekt hält sich sehr lange gut.

800. Quitten-Hohlippen.

Man nimmt Quitten, so viel man nöthig hat, siedet sie mit samt den Schelfen im Wasser, so lange, bis sie weich sind; dann ziehet man die Schelfen davon ab und schabt mit einem Messer das Mark davon, gibt aber acht, daß nichts Steinigtes hinein kommt. Alsdann treibt man das Quittenmark durch ein Haarsieb, nimmt zu ein und einem Viertelpfund Mark ein Pfund feinen, durchgesiebten Zucker, rührt beides eine halbe Stunde mit einander ab, mengt dann die Schaale von einer Citrone, am Zucker abgerieben, nebst dem Safte von einer halben Citrone, darunter, und rührt es noch eine halbe Viertelstunde. Hierauf nimmt man zinnerne oder porzellanene Teller, bestreicht sie mit Mandelöl oder mit einer Speckschwarte, und streicht so dünn und gleich, als möglich, von der Massa darauf herum, und setzt die Teller auf einen warmen Ofen, bis die Hohlippen darauf so trocken sind, daß man sie herunter ziehen kann. Dann werden sie über dazu gemachte runde und glatte Hölzer gebogen, unten am Ende mit Eierweiß betupft, damit sie beisammen bleiben, und so läßt man sie bei einem warmen Ofen trocknen. Auch ist zu beobachten, daß die glatte Seite, welche auf dem bestrichenen Teller lag, allezeit bei dem Aufwikkeln der Hohlippen aussen hinkommen muß.

Sulzen (Gelée), Kreme, Schnee und Kompote.

801. Citronen-Gelée oder Sulze.

Zwei Loth geklopfte Hausenblasen schneidet man klein, setzt sie in einer reinen Kasserol- oder Zinnschüssel mit drei Schoppen Wein auf Kohlen, nimmt die am Zucker abgeriebene Schaale von zwei Citronen, nebst dem Saft, dazu, bindet ein Loth zerbröckelten Zimmet und ein Quint ganze Gewürznägelein in ein feines Tüchlein, kocht es mit dem Wein, bis die Hausenblase ziemlich verkocht ist, wirft ein Viertelpfund Zucker darein, schlägt vier Eierweiß zu Schaum, rührt diesen langsam an das Gelee, bindet eine Serviette an vier Stuhlfüße, gießt das Gelee langsam darauf, bis sie hell ablauft, und füllt sie in die dazu gehörigen Geschirre, oder über in den Geschirren befindliche Aepfel, die man zu sulzen gedenkt. Will man das Gelee stärker haben, so können mehr Citronen dazu genommen werden.

802. Weinsulze.

Hiezu klopft man ein und ein halbes Loth Hausenblasen recht stark und schneidet sie klein, weicht sie dann in einem Schoppen laues Wasser ein, gießt, wenn sie erweicht ist, eine halbe Maas guten Wein daran, bindet sechs ganze Ge-

würznägelein und etwas ganzen Zimmet, zu kleinen Stückchen gebrochen, auch ein wenig ganzen Safran, in ein dünnes Tüchlein, thut es, nebst der Schaale von einer Citrone, dazu, bringt dies alles in eine messingene Pfanne oder Kasserole, läßt es so lange kochen, bis die Hausenblase völlig aufgelößt ist, und rührt es öfters mit einem silbernen Löffel um. Alsdann wird ein halb Pfund Zucker zu ganz kleinen Stückchen geschlagen, derselbe, nebst einer Citronenschaale und dem Saft von zwei Citronen, in eine zinnerne Schüssel gethan, der siedende Wein darauf gegossen und mit einem silbernen Löffel so lang umgerührt, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann gießt man es durch eine Serviette auf porcellanene Schaalen, und läßt es an einem kühlen Orte gestehen.

803. Weixelsulze.

Diese, und jede süße Sulze, wird entweder mit Hausenblasen oder mit Hirschhorn gemacht. Im erstern Falle nimmt man zwei, auch nur ein und ein halbes Loth geklopfte Hausenblase, wie Nr. 801. und 802. gezeigt worden ist. Macht man das Gelee aber mit Hirschhorn, so wird ein halb Pfund fein geraspeltes Hirschhorn mit einer Maas Wasser zum Feuer gesetzt, wo es drei Stunden lang ununterbrochen fortkochen muß, wobei man sich aber vor dem Ueberlaufen, wozu es sehr geneigt ist, sorgfältig hüten muß. Wenn es bis auf einen guten Schoppen eingekocht

ist, gießt man es durch eine an vier Stuhlfüße angebundene Serviette, oder durch ein feines Haarsieb, läßt das Abgegossene stehen, daß es sich setzet, und kläret es dann in ein anderes Kasserol. Unterdessen stößt man ein halb Pfund frische oder gedörrte Weixeln mit samt den Kernen, läßt diese mit einem Schoppen Wasser eine halbe Stunde lang kochen, gießt dann den Saft durch ein feines Haarsieb zu dem Hirschhorn, nebst drei Schoppen guten Wein, thut von zwei Citronen die Schaale, am Zucker abgerieben, nebst drei Viertelpfund zu kleinen Stückchen geschlagenen Zucker, dann noch ein halb Loth Zimmet und sechs ganze Gewürznägelein, auch den Saft von den zwei Citronen dazu, schlägt von drei Eiern das Weiße zu Schnee, rührt einige Löffel von dem Gelee darunter, schlägt es recht durch, gießt es zu dem übrigen Gelee ins Kasserol, läßt es unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen und gießt es durch einen dazu verfertigten Geleebeutel von Multon, oder durch eine an Stuhlfüße angebundene Serviette, schüttet es in die dazu gehörigen Formen oder auf porzellanene Schaalen, wie selbst beliebt, und läßt es an einem kühlen Orte gestehen.

Anmerkung. Wenn das Gelee in Formen gegossen ist, und man will es auftragen, so werden die Formen schnell in heißes Wasser getunkt, und dann das Gelee auf die dazu bestimmte Schaale gestürzt.

804. Mandelsulze.

Ein Viertelpfund geschälte und mit Milch fein gestossene Mandeln bringt man, nebst einem kleinen Rührlöffel voll Stärkmehl, in einen Kasserol oder in eine messingene Pfanne, schlägt sechs Eierweiß stark in einen Hafen, gießt eine halbe Maas süßen Rahm daran, rührt die Mandeln und das Stärkmehl mit dem Rahm glatt, thut ein kleines Stückchen Zucker dazu, bindet um 12 Kreuzer gestossene Vanille in ein feines Tüchlein, läßt es unter beständigem Umrühren mit einander einen Augenblick aufkochen, und schüttet das Gelee auf eine Schaale, daß es erkaltet.

805. Gesulzte Aepfel.

Hierzu nimmt man Borsdorfer Aepfel, schält sie, höhlt sie aus und kocht sie mit zwei Theilen Wein, einem Theile Wasser, etwas Citronenschaale, einem Stückchen Zucker und einem Stückchen nur zerbröckelten Zimmet weich, daß sie nicht zerfallen; legt die Aepfel auf eine porzellanene Schaale oder Schüssel, und füllt die Höhlung mit eingemachten Hohl- oder Johannisbeeren aus. Alsdann wird die Brühe von den Aepfeln, mit einem Loth in Wasser aufgelößter Hausenblase, nebst noch einem Glas Wein, mit Zucker, so viel nöthig ist, die Sulze süß genug zu machen, mit der Schaale von einer halben Citrone und noch etwas Zimmet, so lange

gekocht, bis die Hausenblase aufgelöset ist. Nun wird die Sulze dadurch probirt, daß man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, und wenn dieser gesteht, so wird die Sulze durch eine Serviette, wie schon bekannt, auf die Aepfel gegossen, und diese an einen kühlen Ort gestellt, daß die Sulze gestehet. Will man die Sulze roth haben, so rührt man Erbseleinsaft darunter; auch kann man ein Stückchen spanischen Flor mit kochen lassen.

806. Gesulzte Quitten.

Man schält Quitten, so viel man nöthig hat, halbirt sie, nimmt das Kernhaus sauber heraus und kocht sie in halb Wein und Wasser mit einem Stück Zucker weich. Alsdann legt man sie auf eine porzellanene Schüssel oder Schaale, reibt unterdessen fünf bis sechs Birnquitten am Reibeisen, drückt den Saft durch ein Tuch, gießt ihn, nebst den Quittenkernen und dem Safte von den gekochten Quitten, in eine messingene Pfanne, thut so viel Zucker dazu, daß die Sulze hinlänglich süß wird, wie auch die Schaale von einer halben Citrone, ein Stückchen ganzen Zimmet und einen halben Schoppen Wein; dann ein halbes Loth in ein wenig Wasser aufgelößte Hausenblasen, und läßt es so lang kochen, bis die Hausenblase ganz aufgelößt ist und die Sulze hinlänglich gekocht hat. Alsdann wird sie über die Quitten durch ein Tuch gegossen und an einen

kühlen Ort gestellt. Wem es beliebt, der kann auch die gekochten Quitten, ehe sie gesulzt werden, mit fein geschnittenen Mandeln und Gewürze bestecken.

807. Gesulzte Hohlbeere.

Hierzu nimmt man gewöhnlich eine Citronen- oder Weinsulze, wie Nr. 801. und 802. beschrieben worden ist. Wenn man diese verfertigt hat, so gießt man sie, einen halben Finger hoch, in einen ganz einfachen Form und läßt sie steif werden. Ist dieses geschehen, so werden schöne große Hohlbeere darauf gelegt, und damit sie sich nicht verschieben, so läßt man mit einem Löffel einige Tropfen vom Gelee darauf fallen. Ist es nun wieder steif geworden, so gießt man abermals von der Sulze darauf, und ist diese wieder gestanden, so legt man aufs neue Hohlbeere darauf. Damit fährt man nun abwechselnd fort, bis der Form voll ist. Ist dann das Gelee bestanden, so wird der Form auf einige Augenblicke in warmes Wasser gehalten und die Sulze auf eine Schüssel gestürzt. Das Gelee sieht sehr schön aus, zumal wenn es von großen Gartenerdbeeren so zubereitet wird.

808. Rahmsulze.

Man nimmt von sechs Eiern das Weiße, zerklopft es in einem Hafen mit zwei Eßlöffeln voll gestossenem Zucker, bis es ein dicker Schaum ist,

dann rührt man ein Eßlöffelchen voll Stärkmehl mit drei Löffeln voll Orangeblüthwasser und eben so viel Rahm an, und vermengt es mit dem Schaume. Hierauf läßt man eine halbe Maas Rahm siedend werden, rühret ihn an den Eierschaum, schüttet alles in eine Pfanne, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren nur so lange kochen, bis es dick wird, gießt es sodann in eine porzellanene Schaale und läßt es kalt werden.

809. Eine saure Sulze.

Vier geputzte und zerhauene Kalbsfüße legt man mit einem Viertelpfund fein geraspeltem Hirschhorn (welches aber in ein leinenes Tüchlein gebunden werden muß) in einen dreimäßigen Hafen, gießt einen Theil Wein, zwei Theile Essig und das übrige Wasser daran, fügt von allen Arten Gewürzkräuter, ein Lorbeerblatt und vier Zwiebeln hinzu (in Ermangelung der Gewürzkräuter nimmt man zwanzig ganze Pfefferkörner und ein Quint Gewürznägelein), vermengt ferner die Schaale von einer halben Citrone, nebst dem Saft, damit, setzt es an das Feuer, schäumet es fleißig ab, läßt es so lange kochen, bis die Füße weich sind und die Brühe bis auf eine gute Maas eingekocht ist, gießt sie dann durch einen Seiher, läßt sie über Nachts stehen und schöpft das Fett davon ab. Am andern Tage wird die Sulze wieder heiß gemacht, von drei Eierweiß ein Schaum geschlagen und unter die

Sulze gerührt, bis sie wie eine Eiergerste aussieht, und dann durch einen Filtrirhut oder durch eine Serviette gegossen, bis sie hell ablauft. Mit dieser Sulze kann alles Fleisch, Wildpret und Fische gesulzt werden.

810. Wilden Schweinskopf zu kochen.

Wenn der Schweinskopf gehörig auf dem Feuer abgebrannt ist, schneidet man die Haut um den Rüssel unten und oben los, hackt den Knochen so weit ab, als er gespalten ist, schneidet die Zunge heraus und legt den Kopf einige Stunden in kaltes Wasser. Wenn er nun gewaschen ist, so legt man ihn in einen Kessel, oder Hafen, wenn er Platz genug hat, gießt drei Theile Wasser und einen Theil Weinessig daran, daß der Kopf bedeckt ist, thut gehöriges Salz, ein Loth Pfeffer und ein Quint Gewürznägelein darein, auch sechs bis acht Stück Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und eine kleine Handvoll Wachholderbeere, deckt das Geschirr fest zu und läßt ihn stark einkochen. Wenn die Brühe bis auf die Hälfte eingekocht ist, so gießt man einige Bouteillen rothen oder weißen Wein dazu, und läßt den Kopf darinnen weich kochen. Ist derselbe nun fertig und recht weich, so nimmt man das Geschirr vom Feuer, läßt den Kopf darinnen kalt werden und einige Tage liegen, ehe man ihn servirt; dann putzt man alles Unreine davon, garnirt ihn mit Blumen und Blättern nach eige-

ner Idee, legt eine gebrochene Serviette auf die Schüssel, richtet den Kopf darauf an, und stellt gute kalte Sofen dazu auf die Tafel.

Anmerkung. Soll der Schweinskopf gebeizt werden, so nimmt man, wenn zuvor der Knochen abgehackt worden ist, das Hirn mit einem kleinen Löffelchen heraus und wirft es weg, vermischt alsdann eine Handvoll gestossene Wachholderbeere, nebst etlichen klein geschnittenen Lorbeer- und Basilikumblättern, mit einer Handvoll Salz und grob gestossenem Pfeffer, und reibt den Kopf stark damit ein. Kommt noch mehr Wildpret dazu, und hat man ein dazu gehöriges hölzernes Geschirr, so wird der Kopf aufrecht darein gestellt und das andere Wildpret so fest als möglich um ihn her gelegt. Das übrige Wildpret wird, wie der Kopf, eingerieben, halb guter Essig und halb geringer Wein darüber gegossen, ein Brett darauf gethan und stark beschwert. Auf diese Art hält sich das Wildpret sehr lang.

811. Schwarzes Wildpret aufzubehalten.

Es mag von einem Frischlinge oder von einem etwas älteren Schwein seyn, so werden die stärksten Beine heraus geschnitten. Die Stücke dürfen jedoch nicht größer seyn, als zu vier, höchstens fünf Pfunden. So viel man nun in der Beitze haben will, legt man bei Seite, setzt mit zwei Theilen Essig einem Theil geringen Wein und einem Theil Wasser, sechs zerhauene Kalbsfüße

zum Feuer, thut eine Hand voll Salz, eine Hand voll zerdrückte Wachholderbeere und von allen Arten Gewürzkräuter darein, siedet dies zusammen, bis die Füße weich sind, nimmt sie dann mit den Kräutern heraus, legt das zum Sulzen bestimmte Wildpret darein, siedet es so lange, wie ein Paar harte Eier, nimmt es wieder heraus, damit es kalt werde, gießt die Brühe durch einen Seiher ab und läßt sie abkühlen. Hierauf wird das Wildpret in einem Hafen oder kleinen Stübich so fest als möglich gelegt, der Boden mit Salz, Wachholderbeeren und etwas geschnittenen Kräutern bestreut, von dem Wildpret eine Lage darauf gethan, dieses wieder überstreuet und so fort gefahren, bis alles darinnen ist. Dann wird die abgekühlte Sulze darüber gegossen, das Wildpret, wenn es eine Zeitlang gestanden hat, mit einem Brette belegt und stark beschwert. Auf diese Art erhält es sich ein halbes Jahr gut.

812. Gesulztes Schwarzwildpret.

Die Rippen oder ein Stück von der Brust sind am besten dazu. Das Fleisch wird zu kleinen Stückchen gemacht, mit zwei Theilen Wasser, einem Theile Wein und einem Theile Essig, nebst Salz, einem Lorbeerblatt und etlichen Citronenscheiben, zum Feuer gesetzt. Sobald das Wildpret weich ist, wird es auf eine Schüssel gelegt, und dann schneidet man die Beine heraus. Zur Sulze setzt man vier bis sechs zerhauene Kalbs-

füße mit Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen zum Feuer, gießt auch die Brühe, worinnen das Wildpret gesotten worden ist, daran, thut ganzes Gewürz, ein Paar ganze Zwiebeln und noch einige Citronenscheiben dazu. Wenn die Füße weich sind; wird die Sulze durch einen Seiher in einen Kasserol oder Fußhafen gegossen, das Fett sauber davon abgeschöpfet, die Sulze auf Kohlen heiß erhalten, das Weiße von sechs Eiern zu einem Schnee geschlagen, an die Sulze gerührt, bis sie wie eine Eiergerste gerinnt, und dann die Sulze durch einen Filtrirbeutel, oder durch eine an vier Stuhlfüße gebundene Serviette gegossen. Wenn sie nicht gleich hell ist, so wird sie noch einmal aufgegossen. Kommt das Wildpret auf Porzellan oder Steingut, so legt man es so, daß die Schwarte in die Höhe sieht. Sobald die Sulze abgekühlt ist, wird sie über das Wildpret gegossen. Ist es gestanden, so garnirt man es mit Citronenscheiben, Rosmarinstäudchen, ausgeschnittenen Lorbeerblättern und Pistazien. Soll es in eine Form gesulzt werden, so muß man die Schwarte unten hinlegen, daß sie im Umstürzen über sich sieht. Bei den Sulzen muß immer zuerst zwei Finger hoch Sulze in das Geschirr gethan werden. Wenn nun die Sulze fest bestanden ist, wird das bestimmte Fleisch dicht zusammen darauf gelegt.

813. Gesulzter Kapaun.

Wenn der Kapaun abgestochen ist, darf man ihn zum Sulzen brühen, nimmt ihn aus, schneidet die Füße und den Hals ab, schlägt das Brustbein ein, wäscht ihn rein, zäumt ihn schön auf, setzt ihn mit kaltem Wasser, etwas Salz, einem Lorbeerblatte und etlichen Citronenscheiben zum Feuer, und verschäumt ihn fleißig. So bald er weich ist, legt man ihn in eine Schüssel, deckt ihn zu, daß er weiß bleibt, thut vier zerhauene Kalbsfüße und ein halb Pfund in ein leinenes Tuch gebundenes Hirschhorn in einen Hafen, gießt die Kapaunenbrühe, nebst einer halben Maas Wein und eben so viel Essig, daran, wirft auch ein Lorbeerblat, etliche Citronenscheiben, einige gröblich gestossene Gewürznägelein und Pfeffer dazu. Wenn alles dieses recht gekocht hat und die Füße recht weich sind, so läßt man die Sulze durch ein Haarsieb laufen, schöpft das Fett davon ab, schlägt sechs Eierweiß zu Schnee, rührt denselben an die Sulze und läßt sie durch eine Serviette oder einen Fitrirbeutel laufen, bis sie recht hell ist. Zu einem Kapaun ist eine länglichte Form nöthig; auch kann eine ovale Zinn- oder Porzellanschüssel dazu genommen werden. Man gießt von der hellen Sulze einer starken halben Hand hoch darein, läßt sie gestehen, ziert sie mit ausgeschnittenem Laubwerk und Citronenscheiben, legt den Kapaun auf die Brust darauf und gießt die übrige Sulze vol-

lends darüber. Wenn sie recht gestanden ist, wird die Form in siedendes Wasser schnell getunkt und umgestürzt. Diese Sulze muß daher recht stark gemacht werden, damit sie nicht von dem Kapaune abfällt. Junge Hühner werden eben so, wie der Kapaun, behandelt; nur daß man nicht nöthig hat, sie in der Form zu sulzen, sondern gleich auf einer Schüssel, die etwas tief seyn muß.

814. Gesulztes Ochsenmaul.

Man nimmt ein schon abgesottenes Ochsenmaul und einen Ochsenfuß, schneidet beides zu kleinen, halben Fingers langen Stückchen, so dünn als möglich, thut das Geschnittene in ein Geschirr, gießt einen Schoppen Weinessig, und so viel von der Fleischbrühe, aber ohne Fett, daran, daß es über das Geschnittene gehet, bindet ein Viertelpfund geraspeltes Hirschhorn und zwei Lorbeerblätter in ein Tüchlein, thut es, nebst einem Eßlöffel voll Salz und zwei ganzen, mit Gewürznägelein besteckten Zwiebeln, der fein geschnittenen Schaale von einer Citrone, nebst Saft, einem Quint gestossenen weißen Pfeffer, zu dem Geschnittenen, und läßt es eine halbe Stunde mit einander kochen. Ist dieses geschehen, so nimmt man das Hirschhorn und die Zwiebeln heraus, schneidet auch kleine dünne Stückchen von einer gedörrten abgesottenen Zunge oder von einem Schinken und mischt es unter das Gekochte.

Hierauf tunkt man eine beliebige Form in kaltes Wasser, gießt das Gekochte darein und läßt es an einem kühlen Orte gestehen. Wenn es bestanden ist, stürzt man die Form, wie öfters gesagt worden ist, auf eine Schüssel.

815. Eine vortrefliche englische Pressade.

Hierzu nimmt man ein Ochsenmaul, zwei Kalbsfüße, einen Schweinsfuß, ein oder zwei Kalbsbriese (nachdem sie groß oder klein sind), ein altes oder ein junges Huhn; setzt es in einem Hafen mit drei Theilen Wein und einem Theil Essig zum Feuer, bindet hierauf etliche rein gewaschene und fein gestossene Eierschaalen, ein halbes Loth geklopfte und klein geschnittene Hausenblase und zwei Eßlöffel voll Hirschhorn in ein dünnes leinenes Tüchlein, auch zwei Lorbeerblätter, zwei Stäudchen Rosmarin, ein halb Quint gestossene Muscatenblüthe, ein halb Quint Cardomomen, eben so viel Gewürznägelein und zwei Messerspitzen voll Pfeffer, bindet das Tüchlein fest zu und legt es, nebst der Schaale von einer halben Citrone, zu dem Fleischwerk. Nun läßt man alles kochen, bis es recht weich ist und sich das Fleisch von den Beinen löset; blos die Kalbsbriese dürfen nur übersotten werden. Dann wird das Fleisch schön geschnitten und so warm in eine Form gelegt. Man legt zuerst eine Lage Fleisch, dann eine Lage dünn geschnittene, gedörrte Zungen oder Schinken, und wieder Fleisch und so

fort. Wenn alles in der Form ist, wird das Gelee durch einen Geleebeutel oder ein wollenes Tuch an das Fleischwerk gegossen. Dann wird es an einen kühlen Ort gestellt, daß es gesteht. Ist es bestanden, und man will es zur Tafel geben, so wird es auf eine Schaale gestürzt. Sollte es nicht gern aus der Form gehen, so wird ein Tuch in recht heißem Wasser naß gemacht und um die Form geschlagen, dann geht es gewiß leicht heraus. Diese Pressade darf der größten Herrschaft vorgesetzt werden.

816. Preßkopf.

Man nimmt von einem Schweine etwas Speckschwarte, die Füße, Ohren und Kinnbacken, nebst drei Kalbsfüßen, und kocht es mit Wasser und gehörigem Salz, bis alles weich ist. Alsdann wird es in eine Schüssel gelegt, wenn es kalt ist, von den Beinen abgelößt und zu kleinen Stückchen geschnitten, wie bereits Nr. 814. beschrieben worden ist. Nun wird das Geschnittene wieder in einen Fußhafen gethan und ein Trinkgläschen voll Weinessig, nebst etwas von der Brühe, worinnen es gesotten worden ist, daran gegossen. Ferner wird eine ganze, mit Gewürznägelein besteckte Zwiebel, nebst der klein geschnittenen Schaale und dem Saft von einer Citrone, auch etwas Ingber und Pfeffer, nebst etlichen Lorbeerblättern, hinzugethan, und das Geschirr zugedeckt, worauf man alles mit einan-

der eine Stunde lang kochen läßt. Sollte es an der Brühe fehlen, so wird noch ein wenig nachgegossen. Hierauf nimmt man die gesottene Schwarte, legt sie auf einer Serviette in eine Schüssel, thut die Zwiebeln weg, füllt das Gekochte darein, deckt es wieder mit Speckschwarte zu, bindet die Serviette so rund und fest als möglich ist, zusammen; breitet die Serviette oben, wo sie zugebunden ist, auseinander, legt sie zwischen zwei hölzerne Teller, beschwert diese mit Gewichtsteinen recht stark, und läßt es so etliche Tage stehen. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man nach Belieben aus der Presse, schneidet Schnitten davon und gibt Essig, Oel und Pfeffer dazu.

817. Citronenkrem.

Man reibt die Schaale von zwei Citronen an einem Viertelpfunde Zucker ab, thut diesen in ein Kasserol oder in eine mössingene Pfanne, drückt den Citronensaft durch einen Seiher dazu, daß kein Kern mit hinein kommt, gießt eine halbe Maas Wein daran und läßt es auf dem Feuer eine Viertelstunde lang kochen. Dann werden sechs Eierdottern mit zwei Eßlöffeln voll Wasser abgerührt, der Wein durch einen Seiher nach und nach daran gethan, und mit diesem rührt man es auf dem Feuer so lange, bis es so dick wie ein Mus ist. Alsdann schlägt man das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, thut den Krem vom Feuer, rührt den Schnee darein und

richtet ihn sogleich auf eine porzellanene Schaale an. Wenn der Krem kalt ist, so kann man ihn mit Zucker bestreuen und mit einer glühenden Schaufel brennen, daß der Zucker gelb wird.

Auch kann der Citronenkrem mit Rahm auf folgende Art gemacht werden: Man reibt die Schaale von zwei Citronen auf Zucker ab, thut den Zucker, nebst einem Rührlöffel voll vom feinsten Mehl, in eine mössingene Pfanne, rührt es mit sechs Eierdottern an, gießt nach und nach eine halbe Maas süßen Rahm daran und läßt es auf dem Feuer unter stetem Umrühren stehen, bis es anfängt zu kochen. Alsdann gießt man den Krem auf eine porzellanene Schaale, stellt diese auf einen Hafen voll siedenden Wassers, und läßt ihn so lange darauf stehen, bis er fest oder bestanden ist. Ist dies geschehen, so kann man ihn auch mit Zucker bestreuen und mit einer glühenden Schaufel brennen.

818. Krem von Pomeranzen.

Hierzu nimmt man vier Pomeranzen, reibt von zweien die Schaalen am Zucker ab, drückt von beeden den Saft dazu, rührt sodann acht Eierdottern, ein ganzes Ei und einen Schoppen weißen Wein daran, thut nach Belieben Zucker dazu, treibt es durch ein Haarsieb auf eine Schaale, setzt diese auf kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf und läßt sie so lange stehen, bis der Krem fest ist.

Es darf keine Farbe bekommen, und kann kalt oder warm gegeben werden.

819. Krem von Hohlbeeren.

Man klaubt drei bis vier Schoppen Hohlbeere, zerdrückt sie mit einem Rührlöffel, treibt sie mit einem Schoppen dicken süßen Rahm durch ein Haarsieb, reibt eine Citrone am Zucker ab und rührt dieses Abgeriebene unter die durchgetriebenen Hohlbeere. In der Süße kann man nach Belieben ab- und zugeben. Wenn alles dieses stark gerührt worden ist, so gießt man es auf Porzellan und stellt es in den Keller. Dieser Krem schmeckt wie Gefrornes. Wenn man ihn zu Tische gibt, so wird der Rand mit auserlesenen schönen Hohlbeeren garnirt. Im Winter kann man von eingemachten Hohlbeeren den Krem machen, dann bleibt aber der Zucker weg.

Von Erdbeeren wird er auf die nehmliche Art gemacht. Weil aber die Erdbeere mehr Mark haben, so nimmt man weniger Erdbeere und etwas mehr Rahm. Auch dürfen die Erdbeere auf kein Zinn durchgetrieben werden, sonst verlieren sie die Farbe und werden blau.

820. Krem von Hagebutten oder Hiesten.

Man siedet schön gedörrte Hiesten mit Wasser, bis sie recht weich sind, und treibt sie mit Wein durch einen Seiher, so daß sie nicht zu

dünn

dünn werden. Wenn das Durchgetriebene eine halbe Maas ausmacht, so rührt man sechs Eierdottern, eine Handvoll gestossenen Zucker und die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone recht untereinander, gießt die durchgetriebenen Hiefen langsam darunter, rührt alles über schwachem Feuer so lange fort, bis es zu kochen anfangen will, richtet es dann auf eine porzellanene Schaale an, überstreuet es, wenn es kalt ist, in der Mitte mit geriebenem Biscuit, macht einen Kranz neben herum von klein geschnittenem Citronat und Pomeranzenschaalen, und giebt den Krem kalt auf den Tisch.

821. Krem von Vanille.

Ein Stückchen Vanille, eines Fingers lang, wird zu kleinen Stückchen geschnitten, und, nebst einem Stückchen ganzen Zimmet und einem kleinen Stückchen Zucker, in eine halbe Maas Milch gethan. Man läßt hierauf alles eine kleine Viertelstunde zusammen kochen, und gießt es dann durch ein Haarsieb. Ist es kalt geworden, so verrührt man in einem Geschirre acht Eierdottern stark, schüttet die abgekühlte Milch daran, läßt es wieder durch ein Haarsieb laufen, gießt es in eine porcellanene Schüssel, setzt diese auf siedendes Wasser und thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf. Wenn der Krem fest ist, wird er von dem Wasser genommen. Er kann kalt und warm gegeben werden. Ueberhaupt ist bei

allen gesottenen Kremen wohl zu merken, daß, so bald solche fest werden, man sie sogleich von dem Wasser wegnehmen müsse, weil sie sonst wässerig werden.

822. Chokolade-Krem.

In eine halbe Maas gute süße Milch oder Rahm wird ein Stückchen ganzer Zimmet, ein Stückchen Citronenschaale und etwas Zucker geworfen, und alsdann darinnen ein wenig gesotten. Hierauf werden vier Loth Chokolade in ein Geschirr geschnitten und von der siedenden Milch etwas darüber gegossen. Wenn die Chokolade weich ist, wird sie glatt verrührt, in die Milch geschüttet, nur einen Augenblick mit der Milch gesotten und dann zum Erkalten vom Feuer weggesetzt. Hierauf verrührt man acht Eierdottern wohl, thut die gekochte kalte Chokolade daran, gießt sie durch ein Haarsieb auf das dazu bestimmte Geschirr, setzt dieses auf siedendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf und kocht es schnell. Wenn der Krem fest ist, wird er aufgetragen.

823. Krem von Mandeln.

Sieben Loth süße und ein Loth bittere Mandeln werden geschält und mit ein wenig Zimmetwasser recht fein gestossen; alsdann mit einer halben Maas süßen Rahm durch ein Haarsieb oder einen Seiher getrieben und mit sechs Eierdot-

tern, ein Paar Eßlöffeln voll Zimmet- oder Orangenblüthwasser, einem Stückchen Zucker und der abgeriebenen Schaale von einer halben Citrone angerührt. Hierauf läßt man das Angerührte in einer mössingenen Pfanne auf dem Feuer unter stetem Umrühren so lange stehen, bis es anfängt dicklicht zu werden. Dann wird es auf eine Schaale angerichtet und der Krem nach Belieben garnirt.

824. Krem von saurem Rahm.

Man schlägt einen Schoppen recht dicken sauren Rahm mit einem Schneebesen so lange, bis er ganz dick und schaumig geworden ist, rührt dann die am Zucker abgeriebene Schaale von einer Citrone mit noch etwas gestossenem Zucker darunter, gießt den Krem auf eine Schaale und überstreuet ihn mit geriebenem Biscuit.

825. Schnee (Schaum) von süßem Rahm.

Man nimmt eine halbe Maas dicken süßen Rahm, nebst einer Handvoll gesiebten Zucker und zwei Eßlöffeln voll Orangenblüthenwasser in eine Schüssel und schlägt es mit einem Schneebesen oder Chokolade-Querl so lange, bis es einen Schaum gibt. Hierauf schneidet man Biscuit, oder Schnitten von Milchbrod, von welchem aber zuvor die Rinde abgerieben werden muß, legt die Schnitten auf eine Schüssel, über-

streuet sie mit gestossenen geröſteten Mandeln, thut den Schaum, welcher immerfort gerührt werden muß, mit einem Schaumlöffel darauf und verwahrt den fertig gewordenen Schnee bis zum Auftragen an einem kühlen Orte.

826. Eine andere Art Schnee.

Ein halber Schoppen sehr guter süßer Rahm, nebst sechs Loth gesiebtem Zucker und einem Glase Rheinwein, wird in ein Geschirr gethan und mit einem Schneebesen oder Chokolade-Querl so lange geschlagen, bis es Schaum gibt. Dieses hebt man nun mit einem Eßlöffel auf ein Zuckersieb, und schlägt so lang auf diese Art fort, bis aller Rahm zu Schaum geschlagen ist. Alsdann wird er auf eine Schaale gethan und mit Streuzucker überstreuet.

827. Eierschnee.

Man schlägt das Weiße von acht Eiern zum dicken Schnee, läßt eine Maas gute Milch, nebst einem Stückchen ganzen Zimmet und Zucker, in einer mössingenen Pfanne sieden; legt dann von dem Schnee mit einem Löffel, einer kleinen Faust groß runde Stücke, wie Klöse, hinein, aber nicht zu viel auf einmal, daß sie in der Pfanne umgewendet werden können. Man läßt sie nur eine Minute sieden, legt sie hernach mit einem Schaumlöffel auf ein beliebiges Geschirr, und fährt damit so lang fort, bis der Schnee gar

ist. Alsdann wird die Milch mit vier Eierdottern angerührt und zwischen den Eierschnee gegossen.

828. Aepfel-Kompote.

Hierzu sind die Borsdörfer Aepfel die besten, welche geschält, halbirt, und, wenn die Butzen heraus geschnitten sind, in einem Fußhafen oder Kasserol, einer an den andern, gesetzt und mit Zucker überstreuet werden. Man gießt hierauf einen Schoppen Wein und einen halben Schoppen Wasser daran, wirft ein Stückchen ganzen Zimmet, zwei Gewürznägelein und Citronenschaalen hinein, deckt das Geschirr fest zu und läßt die Aepfel schnell kochen. Wenn sie nun weich sind, werden sie mit einem Löffel auf die Schüssel gesetzt. Ist der Saft ganz eingekocht, so wird ein Glas Wein, nebst einem Stückchen Zucker, in dem Kasserol gesotten, bis die Soße ganz kurz ist. Dann wird sie über die Aepfel gegossen. Nach Belieben können die Aepfel mit geschnittenen Mandeln oder Citronate gespickt werden.

829. Kompote von Quitten.

Hierzu sind die Birnquitten am besten, denn sie kochen sich schöner als Aepfelquitten. Man schält dieselben, schneidet sie in zwei Theile und, wenn sie groß sind, auch in vier Theile, nimmt das Steinige heraus, bindet die Kerne in ein Tüchlein und setzt die Quitten mit den Kernen in

einem Fußhafen mit halb Wein, halb Wasser, einem Stück Zucker, einem Stückchen ganzen Zimmet, etwas Citronenschaalen und vier ganzen Gewürznägelein auf Kohlen. Hat man sie zugedeckt, so läßt man sie langsam kochen, bis die Quitten weich sind und die Soſe kurz eingekocht ist. Alsdann legt man sie auf eine Schaale, läutert ein Stück Zucker, nimmt den noch übrigen Saft von den gekochten Quitten dazu, gießt das Gelee durch einen Seiher über die Quitten und bestreuet sie mit klein geschnittenen Citronen oder Pomeranzenschaalen.

830. Kompote von Birnen.

Es müssen gute Birnen, in der Größe wie die Eierbirnen, oder auch etwas kleiner seyn, aber sämtlich ihre Stiele haben. Man schält sie, schneidet den Butzen oben heraus, steckt an die Stelle des Butzens ein ganzes oder halbes Gewürznägelein, schneidet auch ein wenig von dem Stiele weg und stellt eine Birn an die andere in einen Fußhafen, gießt einen Schoppen Wein darüber, (sind es viele Birnen, so nimmt man mehr Wein), thut ein Stück Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, ein Paar Stückchen Citronenschaale und um zwei Kreuzer spanischen Flor dazu; setzt den Fußhafen auf Kohlen, deckt ihn fest zu und läßt die Birnen langsam kochen, bis sie weich sind und die Soſe recht eingekocht hat. Alsdann stellt man sie aufrecht auf eine Schüssel, und läßt die

übrige Soſe durch einen engen Seiher über die Birnen laufen.

831. Zwetſchgenmus.

Hierzu nimmt man Zwetſchgen, die recht zeitig und ſüß ſind, von welchen ſich die Kerne gut löſen, die man heraus nimmt. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſetzt man die Zwetſchgen in einem reinen Keſſel über das Feuer und läßt ſie eine halbe Stunde lang, ohne ſie zu rühren, kochen. Nachher müſſen ſie aber mit einem ſtarken Rührlöffel oder einer Muskelle beſtändig bis auf den Grund gerührt werden, daß das Mus nicht anbrennt. Unterdeſſen ſiedet man, wenn es tauſend Zwetſchgen ſind, zwölf bis funfzehn Quitten in Waſſer, bis ſie weich ſind, ſchält ſie ab, reibt das Mark auf einem Reibeiſen ab, und läßt es mit den Zwetſchgen ſo lange kochen, bis das Mus recht dick iſt, denn je dicker man es kocht, deſto länger hält es ſich. Man thut nach Belieben geſtoſſenen Zimmet und Gewürznägelein darein; doch kann das Gewürz auch ganz weg bleiben. Iſt aber Gewürz dazu beliebig, ſo thut man es zu dem Mus, ehe es vom Feuer genommen wird, rührt es gut durch einander und füllt es in ſteinerne Häfen, oder in ein ſonſt beliebiges Geſchirr, das gut glaſirt iſt. Im Keſſel darf man es nicht kalt werden laſſen. Es iſt auch zu merken, daß man bei dem Einfüllen das Gefäß etlichemal rüttelt, damit ſich das Mus überall recht feſt anlegt. Wenn

es nun kalt geworden ist, so wird ein durch weißes Wachs gezogenes Papier darauf gelegt, der Hafen mit anderem Papier fest zugebunden, und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Gefrornes.

832. Allgemeine Regel zum Gefrieren.

An Geräthschaften hiezu muß man haben: Eine 12 Zoll hohe und 6 Zoll weite zinnerne oder blecherne Gefrierbüchse mit einem wohlpassenden Deckel, einen kupfernen Spaten oder Rührkolben zum Umrühren der Massa; dann einen hölzernen, ohngefähr einen Fuß hohen Eimer, dessen innerer Raum, wenn die Büchse eingesetzt wird, zur Ersparnis des Eises nur zwei Finger breit im Umkreis seyn muß, doch kann man auch einen gewöhnlichen Eimer dazu brauchen. Nächst diesem braucht man noch einen kleinen Eimer voll Eis und etliche Maas Salz; hiermit kann man eine Maas Massa gefrieren machen, und zwar auf folgende Art: Zuerst stößt man das Eis so klein als möglich, dann thut man davon einer Hand hoch in den Gefriereimer und vermischt es mit einem guten Theil Salz. Auf diese Mischung wird die mit Massa angefüllte und wohl zugedeckte Gefrierbüchse gesetzt. Von dem übrigen

klein gestampften und mit Salz vermengten Eise wirft man so viel, daß die Büchse ganz in Eis steht, und oben auf das Eis streuet man noch ein Paar Hände voll Salz, damit das Gefrieren dadurch schneller bewirkt wird. Man läßt die Büchse nun eine Viertelstunde lang stehen und schüttelt sie bei dem Henkel etlichemal herum, doch so, daß sie immer im Eise bleibt. Dann öffnet man den Deckel, steckt den Rührkolben mit der einen Hand hinein und mit der andern drehet man die Büchse im Kreise herum, so, daß sie immer im Eise um den Spaden, und zwar so schnell als möglich, herum laufe, denn hierauf kommt sehr viel an, weil die Massa nicht allein schnell gefriert, sondern auch fein und zart wird. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß kein Eis hinein fällt, und daher schlägt man lieber ein reines Tuch um die Büchse herum. Besonders muß während des Drehens der Spaten oder Rührkolbe den Boden und die Seite der Büchse gut bearbeiten, damit das sich ansetzende Gefrorne immer abgestossen wird. Sollte es sich aber zu stark ansetzen, so stößt man es, indem man mit dem Drehen einhält, mit dem Rührkolben los, und drückt die Stücke klein. Hierauf läßt man die Büchse eine Viertelstunde lang stehen, dreht und rührt die Massa dann wieder, und fährt so fort, bis die gefrorne Massa steif, jedoch nicht klumpricht, sondern so ist, daß sie sich wie Butter schneiden läßt. Endlich macht man die Büchse zusammen, deckt sie zu, läßt sie in dem Eimer stehen und setzt sie in den Keller. Ist

die Massa gut gefroren, so hält sich das Eis auf diese Art drei auch vier Stunden gut. Man gibt es, besonders wenn das Eis von Milch ist, gewöhnlich in porzellanenen Schaalen auf den Tisch.

833. Gefrornes von Rahm.

Man siedet eine Maas Rahm mit acht Loth Zucker, verrührt zehn Eierdottern mit ein wenig kaltem Rahm, thut die abgeriebene Schaale von zwei Citronen dazu, gießt den gesottenen Rahm langsam daran, treibt es durch ein Haarsieb, thut die Massa, wenn sie kalt ist, in die Gefrierbüchse und verfährt damit nach der allgemeinen Regel Nr. 832.

834. Gefrornes von Citronen.

Man läutert ein halbes Pfund Zucker, reibt vier Citronen am Zucker ab, rührt das Abgeriebene, nebst dem Safte von den Citronen und einer halben Maas Wasser zu dem Zucker, kocht es recht durch, gießt nach dem Kochen einen Schoppen Wein dazu, treibt es durch ein Tuch in die Gefrierbüchse und läßt es nach der Regel gefrieren.

Von Pomeranzen wird das Gefrorne eben so, wie von den Citronen, verfertigt, nur wird die Hälfte Zucker dazu genommen.

835. Gefrornes von Punsch.

Einen guten Punsch, dessen Verfertigung jedem bekannt ist, läßt man, wenn er erkaltet ist, in der Gefrierbüchse gefrieren.

836. Gefrornes von Chokolade.

Man reibt ein Viertelpfund Chokolade, läßt ihn mit ein und einem halben Schoppen Rahm sieden, und thut Zucker darein, bis es süß genug ist. Hierauf werden acht Eierdottern wohl verrührt und der Rahm nach und nach daran gegossen. Alsdann läßt man die Massa auf dem Feuer unter stetem Umrühren noch etwas anziehen, treibt es durch ein Haarsieb und läßt es nach der ersten Vorschrift Nr. 832. gefrieren.

837. Gefrornes von Koffee.

Mit einer halben Maas guten Milch oder süßen Rahm kocht man ein Viertelpfund hellgelb gebrannten, aber nur gröblicht gestossenen Koffee, thut Zucker darein, um hinreichend süß zu seyn, verklopft zwölf Eierdottern stark in einem Hafen, rührt die gekochte Koffeemilch langsam daran, und läßt es auf dem Feuer anziehen. Uebrigens wird es, wie das vom Chokolade, behandelt.

Von der Vanille wird es auf die nemliche Art gemacht, nur daß ein Stückchen Vanille zuvor in der Milch gesotten wird; auch werden etliche Eier-

dottern mehr genommen, weil es sonst nicht dick genug würde.

838. Gefrornes von Hohlbeeren.

Macht man das Gefrorne außer der Zeit, in welcher es frische Beeren gibt, so wird ein Schoppen Hohlbeersaft, ein halber Schoppen Wasser, der Saft von vier Citronen und ein halber Schoppen guter Wein genommen. Gibt es aber frische Hohlbeere, so treibt man zwei Maas derselben mit einem Glase guten Wein durch ein Haarsieb, nimmt den Saft von vier Citronen und so viel gestossenen Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat. Bei beiden Arten wird es in die Gefrierbüchse gethan, und, wie schon bewußt, behandelt.

Von Johannisbeeren, auch vom Weixelsaft, wird das Gefrorne eben so, wie das erst beschriebene, behandelt; doch ist es bei Fruchtsäften besser, wenn der Zucker bis zum Faden dazu geläutert wird.

839. Gefrornes von Erdbeeren.

Zwei Maas Erdbeere werden durch ein Haarsieb geläutert, dann rührt man das Durchgetriebene mit Zucker, Zimmet und einem Glase Muskatenwein recht untereinander, und füllt es sodann in die Gefrierbüchse. Die weitere Behandlung ist wie bei den andern Arten des Gefrorenen. Das leicht Gefrorne kommt nicht auf das Feuer.

840. Zucker zu läutern.

Ein Pfund Zucker wird zu kleinen Stückchen geschlagen und in einer mössingenen Pfanne mit einem Schoppen Wasser so lange gesotten, bis der Zucker Blasen wirft, dann wird das Weiße von einem Ei zu Schnee geschlagen, ein Eßlöffel voll Wasser daran gerührt und zu dem Zucker gethan. Man läßt ihn hierauf kochen, bis er recht hell wird und steigen will, dann wird er durch ein reines, dünnes, leinenes Tuch, das vorher naß gemacht worden ist, geseihet.

Eingemachte Früchte.

Da zum Einmachen der Früchte sehr viel auf das Läutern des Zuckers ankommt, so folgen hier die Benennungen der verschiedenen Grade und Proben derselben:

1) zum kleinen und großen Faden;
2) zur Blase. Zum Flug und zum Bruch gehört blos zum Candiren.

841. Der Zucker zum Faden.

Wenn der Zucker geläutert ist, so setzt man ihn auf das Feuer und läßt ihn, unter öfterem Umrühren mit einem silbernen Löffel, kochen, und probirt ihn auf folgende Art: Man nimmt mit dem

Löffel ein wenig Zucker in die Höhe, ist der Faden kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kleinen Fadens; ziehet sich hingegen der Faden in die Länge, ohne daß er zerreißt oder zähe wird, so ist es die Probe zum großen Faden.

842. Der Zucker zur Blase.

Wenn der Zucker zu der vorgeschriebenen Probe gekocht ist, so läßt man ihn auf Kohlen noch einmal aufkochen, rührt ihn mit einem Schaumlöffel durcheinander und bläset mit dem Munde in den Schaumlöffel. Wenn sich auf der andern Seite des Löffels Blasen zeigen, so ist es die Probe zur Blase.

843. Weixeln mit Zucker einzumachen.

Von Weixeln, die nicht überreif sind, schneidet man die Hälfte von den Stielen ab, und läutert zu einem Pfund Weixeln drei Viertelpfund Zucker. Wenn der Zucker bis zum kleinen Faden gesotten ist, läßt man die Weixeln etlichemal im Zucker aufkochen, nimmt sie alsdann mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt den Saft kochen, bis er dick wird. Hierauf füllt man die Weixeln in ein Glas und gießt den Saft, wenn er noch lau ist, darüber, bindet das Glas mit Blasen oder Papier zu, und bewahrt sie an einem trockenen Orte.

844. Weixelmark.

Man kocht ein Pfund ausgesteinte Weixeln in drei Viertelpfund geläutertem Zucker unter beständigem Umrühren, bis die Weixeln weich sind und die Massa dick gekocht ist. Dann wird das Mark, wenn es kalt ist, in einem Glase oder porzellanenen Gefäße aufbewahrt.

Anmerkung. Dieses Mark gibt man gewöhnlich zu Braten; auch verfertigt man die Weixelsosen davon.

845. Weixeln mit Essig.

Hierzu nimmt man schöne große Weixeln, schneidet die Stiele davon, bis auf einen Finger breit, und wirft sie in ein Zuckerglas. Alsdann siedet man zu ein und einem halben Pfund Weixeln ein und einen halben Schoppen Weinessig mit einem halben Pfund Zucker, schäumet den Essig ab und thut ein Quint gebröckelten Zimmet und ein halb Quint ganze Gewürznägelein darein, läßt es zusammen eine halbe Viertelstunde kochen, und wenn der Essig noch nicht ganz kalt ist, gießt man ihn über die Weixeln. Diese läßt man nun zwei Tage lang stehen, dann werden sie wieder abgegossen, der Essig noch einmal gesotten, und dieser, wenn er mehr als lau ist, wieder über die Weixeln geschüttet. Dieses Verfahren wiederholt man zweimal, bindet dann das volle Weixelglas mit einem Papier zu, stupft mit

einer Nadel einige Löchlein in das Papier und verwahrt es an einem trockenen Orte.

846. Haberschlehen einzumachen.

Die Haberschlehen zupft man ab, und wirft sie in ein Zuckerglas. Hält das Glas eine Maas, und ist es voll Schlehen, so wird eine halbe Maas Weinessig mit einem halben Pfund Zucker, einem Quint Zimmet, einem halben Quint Gewürznägelein (beedes wird blos geschnitten) gesotten und lauwarm über die Schlehen gegossen. Am folgenden Tage wird der Essig wieder abgegossen, noch einmal gesotten und wie das erstemal aufgegossen. Dieß wiederholt man noch zweimal, dann wird das Glas zugebunden und wie andere eingemachte Früchte aufbewahrt.

847. Weixeln in Bouteillen, welche im Winter zu Weixelkuchen zu gebrauchen sind.

Es werden Weixeln in Bouteillen abgezupft, bis sie ganz voll sind; dann werden die Bouteillen zugestopft. Hierauf thut man in einen Kessel Heu oder Stroh, stellt die Bouteillen darein und gießt so viel laues Wasser in den Kessel, daß es bis an die Stöpsel geht, macht ein Feuer darunter und läßt die Bouteillen so lange darinnen, bis sich die Weixeln bis an das Ende des Halses der Bouteillen gesetzt haben. Alsdann nimmt man das Feuer unter dem Kessel weg, läßt aber die

Bouteillen

Bouteillen im Wasser kalt werden, pfropft sie nach diesem fest zu, umbindet sie gut und legt sie im Keller in Sand. Sie halten sich ein ganzes Jahr und auch noch länger gut. Johannisbeere können auch auf die nemliche Art gesotten werden; doch halte ich es für besser, wenn die Pfröpfe mit Pech verpicht werden, ehe man die Bouteillen in den Sand legt.

848. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen werden mit einem Handschuh gebrochen, daß sie schön blau bleiben, es muß aber der Stiel daran gelassen werden; auch dürfen nicht viele auf einander gelegt werden, damit sich die Farbe nicht abreibt. Hierauf stellt man die Zwetschgen in ein Zuckerglas, daß die Stiele über sich stehen; dann werden etwas gebröckelter Zimmet und in vier Theile geschnittene Gewürznägelein dazwischen gelegt. Wenn das Glas ganz voll ist, so wird so viel ächter Weinessig, als man glaubt nöthig zu haben, gesotten. Mit einer halben Maas Essig werden zwölf Loth Zucker gesotten, und wenn der Essig nur noch lau ist, wird er über die Zwetschgen gegossen. Am folgenden Tag wird der Essig wieder abgegossen, abermals gesotten und wieder lau an die Zwetschgen geschüttet, und dies wiederholt man noch zweimal. Endlich wird das Glas zugebunden und die Zwetschgen werden in selbigem an einem trockenen Orte aufbewahrt.

849. Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse werden um Johannis, wenn sie noch weich sind, abgenommen, unten und oben ein wenig abgeschnitten, und mit einer Spindel auf jeder Seite, wie auch oben und unten, durchstochen und in einem reinen Geschirre acht Tage lang in frischem Wasser erhalten. Das Wasser muß täglich ab und wieder frisches daran gegossen werden. Am achten Tage macht man in einer mössingenen Pfanne Wasser siedend, läßt die Nüsse stark darin aufkochen, gießt das Wasser ab und wieder frisches daran, und fährt so lang mit Abgießen und wieder Aufkochen fort, bis man sie ohne Mühe mit einem spitzigen Hölzchen durchstechen kann. Alsdann werden sie in ein kaltes Wasser gelegt, damit dasselbe das Bittere vollends heraus zieht, und so wird es etlichemal abgegossen. Hierauf legt man die Nüsse in ein Sieb, läßt sie abtrocknen, spickt sie mit Zimmet und Gewürznägelein, nimmt zu funfzig Nüssen ohngefähr ein und ein halbes Pfund Zucker, läutert ihn mit Zimmetwasser, bis er so dick ist, daß er Fäden zieht; alsdann thut man die Nüsse in ein Geschirr und gießt den Zucker darüber. Hat man sie so zwei Tage stehen lassen, so gießt man den Zucker wieder ab, thut noch ein Stückchen Zucker dazu und läßt ihn noch einmal aufkochen. Dieses Verfahren wird nachher noch etlichemal wiederholt. Will man die Nüsse weich haben, so läßt man sie eine Viertelstunde lang

mit dem Zucker kochen, dann kalt werden und den Saft noch dicker sieden. Endlich legt man die Nüsse wieder in das dazu bestimmte Geschirr, gießt den Saft darüber, wenn er kalt ist, und verwahrt sie wohl mit einem Wachspapier. Das Papier muß aber gestupft werden, so wie solches bei allen eingemachten Sachen nothwendig ist.

850. Dörrlitzen einzumachen.

Zu einem Pfund Dörrlitzen läutert man ein halb Pfund Zucker, nach kurzer Fäden Art, legt die Dörrlitzen darein, schäumt sie während dem Kochen fleißig ab, thut sie dann mit einem Schaumlöffel in ein Glas oder porzellanenes Geschirr, läßt den Saft kochen, bis er dick wird, gießt denselbigen, wenn er kalt geworden ist, darüber, und bindet das Glas fest zu.

851. Ganze Hohlbeere einzumachen.

Hierzu nimmt man schöne große Hohlbeere, läutert zu einem Pfund Hohlbeere drei Viertelpfund Zucker nach kurzer Fäden Art, thut die zuvor geklaubten Hohlbeere darein, kocht sie, aber zuerst langsam, eine Viertelstunde lang, und schöpft den Schaum immer davon ab, ohne jedoch darinn herum zu rühren. Wenn die Hohlbeere zu sinken anfangen und kein Schaum mehr darin zu sehen ist, werden sie mit einem Löffel behutsam in eine Schüssel gethan und kalt in be-

liebige Gläser gefüllt, selbige zugebunden und dann, wie bewußt, zum Gebrauche aufbewahrt.

852. Hohlbeer-Mark.

So viel geklaubte Hohlbeere, als man Mark machen will, werden durch ein Haarsieb getrieben; zu einem Pfund Mark wird ein halb Pfund gestossener Zucker gerührt; dann dasselbe in einer mössingenen Pfanne unter fleißigem Umrühren auf Kohlen ziemlich dick gekocht, und in porzellanenen oder steinernen Häfen aufbehalten. Dieses Mark ist zum Krem und zur Bäckerei sehr gut.

853. Gelee von Hohlbeeren.

In einen zweimäßigen Hafen thut man zwei Maas schöne Hohlbeere. Es muß aber ein steinernes oder ganz glasirtes Geschirr seyn. Wenn die Hohlbeere darin sind, wird der Hafen mit einem dünnen reinen Tuche zugebunden, und in einem Kessel, oder in eine tiefe Pfanne, mit siedendem Wasser gestellt. Das Wasser muß halb darüber gehen und immer fort sieden, nur daß nichts oben heraus laufen kann. Wenn es eine Viertelstunde gesotten hat, läßt man den Saft durch das zugebundene Tuch in ein reines Geschirr laufen, ohne den Hafen aufzumachen, setzt ihn dann wieder in das siedende Wasser, läßt dieses nach einiger Zeit wieder ablaufen, und wiederholt dieses drei bis viermal, bis kein Saft mehr durch das Tuch lauft. Zu einem Pfunde Saft nimmt

man ein halb Pfund feinen Rafinatzucker, siedet beedes in einer mössingenen Pfanne zusammen, schöpft das Unreine fleißig mit einem silbernen Eßlöffel ab und probirt es auf einem Teller. Sobald sich der Saft sulzet, ist das Gelee fertig. Dann läßt man es kalt werden, und füllt es in Geleegläser, worinn es sich ein ganzes Jahr gut erhält.

854. Hohlbeeressig.

So viel Maas Hohlbeere es sind, so viel Maas ächten Weinessig gießt man daran, bindet das Geschirr fest zu, stellet es drei bis vier Tage in den Keller, preßt sie dann durch ein Tuch und läßt den Saft wieder über Nacht stehen, daß er sich setzt. Das Helle wird in eine mössingene Pfanne gemessen, und zu jedem Schoppen werden zwölf Loth Zucker gethan. Es muß aber feiner Zucker genommen werden, daß er keine Unreinigkeit hat und nicht geläutert werden darf, auch damit der Essig desto heller bleibt. Hierauf wird der Hohlbeeressig über das Feuer gesetzt, und wenn er kocht, fleißig abgeschäumet. Man läßt ihn so lang, als ein Paar harte Eier, kochen, gießt ihn in einen reinen Hafen, läßt ihn zugedeckt über Nacht stehen, gießt ihn dann in Bouteillen, pfropft diese fest zu, und verpicht sie, wie fremden Wein. Auf diese Art kann man den Hohlbeeressig zwei bis drei Jahre lang aufbehalten, ohne daß er die Farbe verliert. Der Satz von dem Essig kann mit ge-

ringem Zucker gekocht und zu Sosen gebraucht werden.

855. Johannisbeere einzumachen.

Es werden schöne, recht zeitige Johannisbeere abgezupft. Zu ein und einem Viertelpfund abgezupfter Beere nimmt man ein Pfund Zucker, läutert den Zucker, bis er Blasen wirft, und thut dann die Beere in den Zucker. So bald die Beere kochen, wird der Schaum immer davon abgeschöpft, bis es keinen mehr gibt. Man läßt die Beere so lang kochen, bis die Massa gesteht, so bald man einen Tropfen davon auf einen Teller laufen läßt. Hierauf stellt man sie von dem Feuer weg, läßt sie ein wenig erkalten und füllt sie in beliebige Geschirre zum Aufbewahren.

856. Johannisbeer-Gelee.

Man nimmt schöne reife Johannisbeere, zupft sie von den Stielen, und behandelt sie wie die Hohlbeere, wie Nr. 854. angezeigt worden ist, nur werden zu einem Pfund Johannisbeersaft drei Viertelpfund Zucker genommen. Der Zucker wird nach kurzer Fäden Art geläutert, der Saft dazu gegossen und eine halbe Stunde gekocht. Während dem Kochen muß er fleißig abgeschäumt werden. Dann probirt man etwas davon auf einem Teller, und wenn er gesteht, so ists genug gekocht. Dann gießt man den Saft,

wenn er abgekühlt ist, in Geleegläser. Des andern Tages tunkt man Schreibpapier in guten Weinbranntwein, drückt es wieder aus und legt es inwendig in die Gläser; auf diese Art hält sich das Gelee recht gut.

857. Johannisbeer-Saft.

Man zupft recht zeitige Beere ab, stellt sie in einem reinen Fußhafen auf heiße Asche, daß sich der Saft herauszieht; gießt diesen durch ein Haarsieb oder engen Seiher, und läßt ihn über Nachts stehen. Des andern Tages gießt man das Helle ab, thut, so viel Pfund Beere es gewesen sind, eben so viel Vierling Zucker dazu, und läßt beedes eine kleine halbe Stunde sieden. Dann füllt man den Saft, wenn er abgekühlt ist, in Bouteillen. Von Hohlbeeren wird der Saft auf die nehmliche Art bereitet. Beide Säfte sind sehr gesund und gut unter dem Wasser zu trinken.

858. Aprikosen einzumachen.

Aprikosen, die nicht gar zu reif sind, schneidet man von einander, läßt sie in siedendem Wasser nur etlichemal aufwallen, und legt sie dann auf ein Tuch, daß sie abtrocknen. So schwer die Aprikosen sind, so schwer läutert man Zucker, und läßt sie langsam, so lange als man Eier hart siedet, in Zucker kochen. Alsdann legt man die Früchte mit einem silbernen Löffel in eine porzellanene Schüssel, gießt den Zucker dar-

über, kocht sie den andern Tag wieder etwas stärker, und wiederholt das Kochen noch dreimal, bis die Früchte durchsichtig sind. Das letztemal nimmt man die Aprikosen pünktlich heraus, kocht den Zucker mit etwas fein geschnittenen Citronenschaalen dick ein, thut die Früchte in ein Glas, den Zucker darüber und verwahrt das Glas mit Wachspapier.

859. Quitten einzumachen.

Die Quitten werden geschält und in vier oder acht Theile geschnitten, je nachdem sie groß oder klein sind. Dann werden die Schnitze in Wasser halb weich gekocht, wieder heraus genommen und auf ein Tuch gelegt. Hat man zu zwei Pfund Quittenschnitzen ein und ein halb Pfund Zucker geläutert, so werden die Quitten, nebst geschnittener Citronenschaale, einem Stückchen gebröckelten Zimmet und einigen ganzen Gewürznägelein, zu dem Zucker gethan. So bald die Quitten ganz weich und kurz eingemacht sind, füllt man sie in ein Glas oder in ein porzellanenes Geschirr und verwahrt sie wie andere eingemachte Früchte.

860. Mark von Hagebutten oder Hiesten.

Es werden schöne reife Hiesten in der Mitte entzwei geschnitten und sauber ausgeputzt. Alsdann thut man, so viel man will, in eine Schüssel oder Hafen, läßt sie zwei bis drei Tage ste-

hen, bis sie weich sind, thut davon, so viel beliebt, in ein Haarsieb und zwingt sie mit einem reinen Löffel durch. Das Mark wird unten am Sieb mit einem Eßlöffel abgenommen und in ein besonderes Geschirr gethan; das im Sieb gebliebene aber, wenn es kein Mark mehr gibt, wird weggeworfen. Dann nimmt man wieder frische Hiefen in das Sieb, nur niemals zu viel auf einmal, weil sie sonst schlimmer zu bearbeiten sind. Wenn alles beisammen ist, wiegt man das Mark, nimmt zu einem Pfund Mark drei Viertelpfund gestossenen Raffinatzucker, rührt das Mark und den Zucker eine halbe Stunde lang mit einander, und füllet dann das Mark in ein Glas oder in ein porzellanenes Geschirr, streuet etwas gestossenen Zucker darauf, und bindet es mit Papier zu. Auf diese Art erhält sich das Mark gut und verliert seine schöne rothe Farbe nicht. Wem es beliebt, der kann den Zucker läutern und das Mark in dem Zucker kochen. Dann wird aber das Mark dunkelroth.

861. Bohnen einzumachen.

Hiezu nimmt man junge Bohnen, zieht die Fasern ab, schneidet sie nach Belieben oder läßt sie ganz. Hierauf macht man in einem kleinen Kasserol Wasser siedend, salzt es wohl und läßt die Bohnen so lange kochen, als man ein Ei weich siedet. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie in einem Siebe oder Korbe ablaufen, gießt kaltes

Wasser darüber, läßt sie wieder ablaufen, legt sie auf ein Back- oder Nudelbret, breitet die Bohnen wohl aus einander und deckt sie mit einem Tuch zu. Am nächst kommenden Tage werden sie auf folgende Art eingemacht: Sind es viele Bohnen, so nimmt man zuerst nur die Hälfte, salzt sie stark und mischt gröblicht gestossenen Pfeffer wohl darunter. Nun nimmt man ein gut verpichtes Fäßchen, legt Weinblätter auf den Boden, dann die Bohnen, welche aber fest in das Fäßchen gedrückt werden müssen, dann wieder Weinblätter und die andere Hälfte Bohnen, welche ebenfalls fest eingedrückt werden muß. Von dem Salzwasser, worinnen die Bohnen gebrüht worden sind, gießt man eine halbe Maas an die Bohnen, bedeckt sie mit Weinlaub, legt Bretlein darüber und beschwert sie wie das sauere Kraut. Sie müssen jedoch öfters abgeputzt werden, wenn sich oben Schimmel oder sonst etwas Unreines ansetzen sollte, so wie dieses ja auch bei dem sauren Kraute, so oft man es öffnet, geschehen muß.

862. Bohnen auf eine andere Art einzumachen.

Man nimmt junge Schwerdtbohnen, zieht die Fäden ab, schneidet sie zart schräg, wie zu einem Bohnensalat, nimmt zu einer großen Schüssel voll Bohnen eine starke Hand voll Salz, schwingt sie und macht sie mit der Hand unter

einander, bis es Schaum gibt. Dann thut man sie, wie die gebrühten Bohnen, in ein wohl verpichtes Fäßchen oder in steinerne Häfen, belegt den Boden mit Weinblättern, drückt die Bohnen mit geballter Hand fest in das Fäßchen, und fährt so damit fort, bis das Geschirr voll ist. Oben drauf wird wieder Weinlaub und auf dieses ein reines weißes Tuch gelegt, nebst Bretchen, welche man mit Steinen beschwert. Brühe darf nicht daran gegossen werden, sie bekommen ohnedem Brühe genug. Uebrigens müssen die Bohnen öfters abgeputzt merden. Will man sie kochen, so wird ein Hafen mit Wasser zum Feuer gestellt; wann dieses siedet, werden die Bohnen zur Hälfte darein geworfen, und wenn sie kochen, gibt man die andere Hälfte darzu. So läßt man sie eine Stunde lang kochen, gießt sodann das Wasser ab und wieder siedendes, aber ja recht weiches, Wasser daran, und läßt sie nun noch eine halbe Stunde kochen. Alsdann wird das Wasser noch einmal ab- und gute siedende Fleischbrühe daran gegossen, worauf man sie wie frische Bohnen kocht. Auf diese Art behandelt, glaubt man, es wären frische Bohnen.

863. Bohnen in Essig einzumachen.

Diese müssen jung, beinahe noch ohne Kerne seyn. Man putzt sie sauber, schneidet sie fein, läßt in gesalzenem Wasser nur zwei Wälle darüber gehen, gießt dann das Wasser ab, läßt sie

auf einem Tuche trocknen, thut in das bestimmte Geschirr zu erst Weinlaub und etliche Lorbeerblätter, dann Bohnen und grob gestossenen Pfeffer; die Bohnen müssen aber fest eingedrückt werden. Nun gießt man guten Essig darauf, daß er darüber geht, auf diesen aber gutes Mohn- oder Provenceröl, ohngefähr Fingers dick, oder zergangenes Schmalz. Dann wird das Geschirr fest zugebunden uud an einem kühlen Orte aufbewahrt. Diese Art Bohnen werden als Salat gegeben.

864. Welschkorn in Essig.

Die Welschkorn-Kolben werden, wenn sie wie ein kleiner Finger, oder ein wenig stärker sind, abgebrochen und drei Tage lang in starkes Salzwasser gelegt. Hierauf gießt man das Wasser ab, belegt ein Glas mit Lorbeerblättern, Basilikum und ein wenig gröblicht gestossenem Pfeffer, legt die Welschkorn-Kolben, eine um die andere, darauf, überstreut sie wieder mit den angezeigten Stücken, und macht so fort, bis das Glas voll ist. Hat man nun guten Essig darüber gegossen, so stellt man sie zum Rindfleisch auf.

865. Champignons einzumachen.

Die Champignons müssen noch ganz jung und geschlossen seyn. Sind die Stiele abgeschnitten worden, so werden die Champignons aus frischem Wasser gewaschen und im Salzwasser

eine halbe Viertelstunde lang verwellt. Hierauf gießt man das Wasser davon ab und schüttet sie in einen Seiher, daß das Wasser recht ablauft. Indessen läßt man Weinessig mit etlichen ganzen Pfefferkörnern, etlichen Gewürznägelein, ganzer Muscatenblüthe, etlichen Lorbeerblättern und etwas Basilikum, eine halbe Viertelstunde sieden, legt die Champignons darein und läßt sie nur einen Wall aufthun. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden und füllt sie in ein Glas oder in porzellanene Gefäße, worauf man sie im Keller aufbewahrt. Man stellt sie zum Rindfleisch auf, und kann sie auch zu Sosen nehmen.

866. Holder (Holunder) in Essig.

Der Holder wird abgebrochen, so lang er noch grüne Knöpfe hat, gewaschen und zusamt den Stielen in einem starken Salzwasser ein wenig verwellt. Hierauf wird er auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, und wenn dieses geschehen ist, so legt man den Holder in ein steinernes oder sonst beliebiges Geschirr, streut gröblicht gestossenen Pfeffer darauf und legt einige Lorbeerblätter dazwischen. Nun kommt ächter Weinessig daran, bis er darüber geht; auch wird Oel oder zergangenes Schmalz daran gegossen. Nun wird der Holder zugebunden und aufbewahrt. Man stellt ihn zum Rindfleische auf.

867. Essigkukumern einzumachen.

Hiezu nimmt man, wie bekannt, die allerkleinsten Kukumern, schneidet die Stiele davon ab, legt sie in frisches Wasser, reibt sie mit einem Tuche sauber ab, damit die kleinen schwarzen Tupfen weg kommen, thut sie in einen Hafen, gießt recht starkes Salzwasser darüber, und läßt die Kukumern zweimal 24 Stunden darinnen liegen. Alsdann gießt man das Wasser ab, und wenn sie recht abgetrocknet sind, thut man in das dazu bestimmte Geschirr etliche Lorbeer- und etliche Weixelblätter, ein wenig Till oder Fenchel und grob gestossenen Pfeffer; dann wird eine starke Lage Kukumern gemacht, darauf kommt wieder Till und Fenchel, nebst Blättern, und damit wird fortgefahren, bis das Geschirr voll ist. Zuletzt gießt man gesottenen und wieder kalt gewordenen Weinessig darauf, daß er ganz darüber geht; bedeckt die Kukumern mit Weinblättern, bindet das Geschirr zu und behält sie zum Gebrauch auf.

868. Salzkukumern.

Es werden halbgewachsene Kukumern vier und zwanzig Stunden lang in frisches Wasser gelegt, dann herausgenommen und mit einem Tuche sauber abgetrocknet. In dem dazu bestimmten Fäßchen wird der Boden mit Wein- Lorbeer- und Weixelblättern, auch grünem Till (Fenchel) belegt, und dann auf diese eine Lage Ku-

kumern gemacht. Nun kommt wieder eine Lage von Fenchelblättern, womit man nun abwechselnd fortfährt, bis das Fäßchen voll ist. Hat man Weinreben, so ist es gut, wenn junge Weinreben klein geschnitten zu den Blättern gelegt werden. Die letzte Lage muß aus Blättern bestehen, dann wird das Fäßchen zugeschlagen. Zuletzt kocht man Wasser mit Salz ab, etwas schärfer als zu Fischen; man nimmt zu einer Maas Wasser eine starke Hand voll Salz. Wenn das Wasser kalt ist, wird es durch einen Trichter in das Spundloch gegossen, bis das Wasser ganz darüber geht, das Fäßchen gut verspündet und beide Böden hinreichend verpicht. Anfangs läßt man das Fäßchen in der Sonne oder freien Luft liegen und wendet es alle Tage um, damit die Kukumern bald in Gährung kommen. Wenn dies erfolgt ist, so sind die Kukumern in vierzehn Tagen eßbar. Man stellt sie hierauf in den Keller, und kann gewiß seyn, daß sie sich, auf diese Art bereitet, sehr lange gut erhalten werden.

869. Geschnittene Kukumern einzumachen.

Die Kukumern sind hiezu halb ausgewachsen, wenn sie noch keine große Kerne haben, am besten. Sie werden geschält, wie gewöhnlich zum Salat geschnitten, dann in einer Schüssel eingesalzen und nach einer Stunde ausgedrückt. Nun nimmt man einige länglicht geschnittene Chalottenzwiebeln, einen Eßlöffel voll gelben Senf und

etwas grob gestossenen Pfeffer, mischt dieses alles unter die Kukumern, legt sie alsdann in einen steinernen Hafen oder in ein Glas recht fest ein und gießt guten Weinessig daran, bis er darüber geht. Hat man hierauf noch Fingers dick gutes Mohnöl oder Schmalz darauf gegossen, so bindet man das Geschirr oder Glas zu und läßt es bis zum Gebrauche stehen. Ist Schmalz darauf gegossen, und man will welche heraus thun, so sticht man solches mit einem Messer entzwei, nimmt es weg und langt mit einem Löffel die Kukumern heraus. Wenn man genug hat, läßt man das Schmalz wieder zergehen und gießt es wieder darüber. Auf solche Art kann man die Kukumern lange aufbehalten.

870. Melonen in Essig.

Man nimmt Melonen, die recht reif sind, schneidet die kleinen in sechs Theile, die größern aber zu Schnitzen, legt sie in eine Schüssel, schüttet guten Weinessig darüber und läßt sie drei Tage darin stehen. Dann gießt man den Essig in eine mössingene Pfanne; so viel Pfund Melonen es sind, so viel halbe Pfund Zucker werden in dem Essig gekocht und dieser abgeschäumt. Hierauf thut man ein Quint gebröckelten Zimmet, acht bis zehn ganze Gewürznägelein, ein Stückchen ganzen Ingber, etlichemal durchschnitten, in den Essig, die Melonen dazu, kocht sie halb weich, thut sie in ein porzellanenes Geschirr, läßt sie

über

über Nacht stehen, setzt sie am andern Tag wieder über das Feuer, kocht sie so lange, bis die Melonen weich sind, legt sie, wenn sie kalt sind, in ein Glas, gießt den Essig lau darüber und bewahrt sie zum Gebrauch auf. Sie werden zu Braten aufgestellt.

871. Senf mit süßem Most.

Hiezu wird im Herbst süßer Most gesotten, der jedoch fleißig abgeschäumt und auf den dritten Theil eingesotten werden muß. Den eingekochten Most läßt man in einem Hafen über Nacht stehen, gießt das Helle in Bouteillen, pfropft sie fest zu und behält sie zum Gebrauche auf. Soll Senf davon gemacht werden, so macht man den Most heiß, nimmt zu einer Maas Most ein Viertelpfund gelbes und eben so viel braunes Senfmehl, rührt es wohl, macht indessen einen leichten Bögelstahl glühend, und löscht den Stahl in dem Senf ab, weil dieses dem Senf das Rauhe benimmt. Wenn er kalt ist, wird er in Bouteillen gefüllt. Sollte er zu dick seyn, so wird mit Most nachgeholfen. Die Bouteillen werden zugepfropft und im Keller aufbewahrt.

872. Senf mit Essig.

Man nimmt zwei Zwiebeln und zwei Zehen Knoblauch, schneidet beedes klein, thut es, nebst einer halben Maas Weinessig, vier Lorbeerblättern, etlichen ganzen Gewürznägelein und eini-

gen ganzen Pfefferkörnern, in eine mössingene Pfanne, und läßt es eine halbe Viertelstunde lang kochen. Alsdann wird der Essig durchgeseihet und vier Loth gelbes und vier Loth braunes Senfmehl mit angerührt; es muß aber der Senf eine gute Viertelstunde gerührt werden, weil das Rühren dem Senf das Rauhe benimmt. Wenn er kalt ist, wird er in Bouteillen gefüllet und wohl verwahrt. Er ist zum Rindfleisch und zu kaltem Braten recht gut.

873. Senf auf französische Art.

Man kocht Quitten weich, schält sie und schabt das Mark ab, nimmt davon ein halb Pfund und ein halb Pfund gelbes Senfmehl, kocht das Senfmehl in gesottenem Most und läßt das Quittenmark einigemal mit aufkochen; alsdann rührt man ein Quint gestossene Gewürznägelein, eben so viel Ingber, ingleichen Koriander, Anis und Fenchel, von jedem ein Loth, dazu, rührt alles wohl untereinander und verwahrt sodann den eingemachten Senf.

---

874. Zubereitung der Kräutereſſige.

Die Kräuter und Blumen, die man dazu nimmt, müssen zuvor gut, aber nicht an der Sonne getrocknet werden. Die Früchte, als Hohlbeere, Johannisbeere und dergleichen, werden blos in scharfem Essig gebeizt.

875. Eſſig von Eſtragon.

Man nimmt die zarten Stengel vom Eſtragon, oder die Blätter von den großen Stengeln, wirft eine Hand voll in ein Glas, thut etliche weiße Pfefferkörner, ein Stückchen Zimmet und etliche Gewürznägelein gröblicht geſtoſſen dazu; gießt guten Weineſſig daran, bindet das Glas zu und ſetzt es vierzehn Tage an die Sonne oder zur Ofenwärme, dann iſt der Eſſig zum Gebrauch fertig. Nimmt man einen oder zwei Löffel voll von dieſem Eſſig an eine Soſe oder Ragout, ſo hat man den beſten Geſchmack davon.

876. Eſſig von Blüthen und Kräutern.

Hiezu nimmt man einen Eßlöffel voll Rosmarin, eben ſo viel von allen grünen Blätlein gereinigte Lavendelblüthe, getrocknetes Baſilikum, ein wenig Eſtragon und Citronenkraut und Thymian, zupft alles von den Stielen ab und ſchneidet es ein wenig kurz, feuchtet es mit Citronenſafte an, und thut es, nebſt einem Stückchen gebröckelten Zimmet, acht ganzen Gewürznägelein, zwei Theelöffelchen voll zerknirſchten weißen Pfeffer und etwas Muſcatenblüthe, in ein Glas oder in eine Flaſche, welche eine Maas hält, gießt ächten Weineſſig darüber und läßt es an der Sonne oder in der Ofenwärme vierzehn Tage lang deſtilliren. Wenn die Säfte aus den Kräutern gezogen ſind, gießt man den Eſſig durch ungeleimtes Fließpapier, füllt ihn in Bouteillen,

pfropft dieſe zu und hebt ſie im trockenen Sande im Keller auf. Dieſer Eſſig kann zu allen ſäuerlichen Soſen gebraucht werden und macht das Gewürz überflüßig.

877. Blauer Kornblumeneſſig.

Man nimmt ſchöne Kornblumen gleich anfangs, wenn ſie zu blühen anfangen, denn da haben ſie die beſte Kraft, welches auch bei allen andern Blumen in acht zu nehmen iſt, zupfet ſie ab, ſchneidet das Weiße davon weg, läßt ſie welk werden, thut ſie dann in ein Glas, gießt guten Weineſſig daran, und ſtellt dieſes wohl verbunden in die Sonne. Wenn die Blumen weiß und fahl werden, thut man wieder friſche Kornblumen in ein anderes Glas, und ſeihet den Eſſig von den Kornblumen aus dem erſten Glas wieder darüber und dieſes wiederholt man dreimal, bis der Eſſig recht ſchön blau iſt. Dann wird er abgeſeiht, wohl gepfropft und zugebunden aufbewahrt. Die gefärbten Eſſige werden in Caravinen zu Fiſchen und kalten Braten aufgeſtellt.

878. Roſeneſſig.

Von den Roſenblättern wird unten das Gelbe weggeſchnitten, das Rothe läßt man auf zinnernen Tellern welk werden, und iſt dieſes geſchehen, ſo thut man ſie in ein Glas, wirft einige Stängelchen langen Pfeffer, ein Stückchen gebröckelten Zimmet, ſechs oder acht ganze Gewürz-

nägelein mit den Köpfen und etwas Muſcatenblüthe hinein, gießt eine Maas, oder ſo viel man zu machen gedenkt, ächten Weineſſig daran, bindet das Glas zu und ſtellt es acht Tage lang an die Sonne. Alsdann wird der Eſſig durch doppeltes ungeleimtes Fließpapier abgeſeiht und in Bouteillen verwahrt.

879. Eſſig von braunen Nelken.

Dieſer wird wie der Roſeneſſig, mit oder ohne Gewürz, angeſtellt. Er iſt ſehr gut und von angenehmem Geſchmacke. Er wird gleichfalls wohl zugebunden im Keller aufbehalten.

880. Hohlbeereſſig.

Man wirft ſchöne Hohlbeere, die nicht weich ſind, in ein Glas, gießt guten Weineſſig daran und läßt ihn in der Sonne deſtilliren. Wenn die Hohlbeere blaß werden, ſo wird der Eſſig durch Fließpapier abgeſeihet und wieder in Bouteillen gefüllt. Dieſe werden dann wohl zugepfropft und zum Gebrauch aufbewahrt.

881. Einen Hauseſſig anzuſtellen.

Man nimmt Sauerteig, ſtößt acht Gewürznägelein zuſamt den Köpfen und etwas langen Pfeffer, miſchet es unter den Sauerteig und wirket runde Kügelchen, ohngefähr ſo groß als ein Schuſſer, daraus, läßt dieſe im Oefelein oder Backofen halb backen, wirft neun bis zehn Stücke

solcher Kügelchen in einen großen Krug oder Hafen, gießt entweder weißes Bier oder geringen Wein daran, und stellt das Geschirr an einen warmen Ort, bis der Essig die rechte Säure hat. Auf diese Art kann man sich recht scharfen Essig verschaffen. Man muß aber, so oft man davon nimmt, das Gefäß wieder auffüllen.

882. Kräuterpulver.

Man nimmt hiezu eine starke Handvoll Basilikum, eine halbe Handvoll Citronenkraut, eine halbe Handvoll Petersilie, eben so viel Pfefferkraut, etwas weniges Estragon und etliche Stängelchen Rosmarin, wäscht alles zusammen aus frischem Wasser, läßt die Kräuter trocknen, bricht die Stiele ab, legt sie auf Papier an einen schattigten Ort, bis sie ganz dürr sind; nimmt auch sechs Loth gedörrte Champignons, vier Loth Trüffeln, eben so viel Morcheln, drei Loth Schalotten, ein und ein halbes Loth Pomeranzenschaalen, ein Loth weißen Pfeffer, ein Quint Gewürznägelein und ein Quint Muscatenblüthe dazu. Die Kräuter werden fein gerieben, das Gewürz aber fein gestossen, und was sich nicht stossen oder reiben läßt, wird fein gehackt. Dann wird alles recht unter einander gemengt, und das Pulver hierauf in eine gläserne Flasche oder Bouteille, welche wohl zugepfropft und zugebunden wird, verwahrt. Dieses Pulver verschafft den Speisen einen sehr angenehmen Geschmack und macht alles

übrige Gewürz entbehrlich. — Es ist hauptsächlich im Winter, wenn es keine grünen Kräuter mehr gibt, sehr gut zu gebrauchen.

883. Pulver zu Frikasseen.

Hiezu nimmt man vier Loth Morcheln, eben so viel Champignons, drei Loth Schalotten, ein Quint Muscatenblüthe, ein Quint weißen Pfeffer und ein halb Loth Ingber, pulverisirt alles dieses fein, und verwahrt es, wie das Kräuterpulver.

Getränke.

884. Chokolade zu kochen.

Zu einer halben Maas Milch oder Rahm nimmt man vier, auch sechs Loth Chokolade, reibt diesen auf einem Reibeisen, oder zerschneidet ihn nur, bringt ihn in ein hohes, eine halbe Maas haltendes Geschirr, gießt ein wenig siedende Milch daran, daß die zerschnittene Chokolade weich wird; macht sodann in einem Kasserol oder einer Pfanne eine halbe Maas Milch siedend, rührt die Chokolade damit an und kocht sie mit einem Stückchen Zucker und etwas Zimmet ein wenig auf. Alsdann querlt man fünf oder sechs Eierdottern mit dem Chokoladequerl

recht stark, rührt den Chokolade daran und füllt ihn in die bestimmte Kanne. Man gibt gewöhnlich gebähtes mürbes Brod dazu.

Mit Wein und auch mit Wasser wird die Chokolade eben so verfertiget. Nur müssen zwei Eierdottern mehr dazu genommen werden.

885. Glühwein.

Man nimmt zu einer halben Maas rothen Wein (es darf aber auch weißer Wein seyn) ein Loth Zimmet, ein halb Loth Gewürznägelein und ein wenig Muscatenblüthe, stösset alles gröblicht, thut das Gewürz, nebst zwei Loth gestossenen Zucker, in einen Kasserol oder reinen Fußhafen, röstet dieses zusammen auf gelindem Feuer, bis der Zucker anfängt bräunlich zu werden, dann gießt man eine halbe Maas rothen Wein darauf, thut noch ein Viertelpfund Zucker dazu und läßt es nur recht heiß werden; denn kochen darf der Wein nicht. Das Geschirr muß fest zugedeckt seyn. Hierauf seihet man den Wein durch ein Haarsieb, gibt ihn in Theetassen, nebst gebähtem Brod, wie dies auch bei Chokolade üblich ist.

886. Schodo (Chaudeau).

Zwei Citronen reibt man am Zucker ab, macht eine halbe Maas guten Wein siedend, nimmt das Abgeriebene von den Citronen, nebst dem Saft derselben, dazu, thut auch ein halb Pfund

Zucker darein, schlägt dann in einem Hafen acht Eierdottern mit dem Chokoladequerl recht stark, gießt den gekochten Wein langsam daran, stellt den Hafen auf Kohlen, querlt es stark, bis es recht schaumig ist, füllt es nun gleich in Chokoladebecher und gibt es zum Frühstück.

887. Reformirter Thee.

Man macht eine halbe Maas Milch siedend, thut so viel Thee, als zwischen vier Fingern gefaßt werden kann, nebst einem Stückchen ganzen Zimmet, etwas Citronenschaalen, und so viel Zucker darein, bis der Thee süß genug ist. Wenn die Milch, so lang als man Eier weich siedet, gesotten hat, werden vier bis fünf Eierdottern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegossen, langsam an die Eierdottern gerührt, dann mit dem Chokoladequerl stark gequerlt und gleich in die Kanne gegossen.

888. Einen guten Punsch zu machen.

Zu einer Maas guten Punsch nimmt man sechs Citronen, reibt drei Stück davon leicht am Zucker ab, thut das Abgeriebene in einen Punschnapf, oder in eine porzellanene Schüssel, drückt den Saft von den Citronen fest aus, preßt ihn durch ein Tüchlein zu dem Abgetriebenen aus, brüht hierauf ein halbes Loth von dem besten Thee mit einer Maas siedenden Wasser an, läßt den Thee anziehen, und gießt ihn dann durch

einen Theeseiher an die Citrone, thut einen starken halben Schoppen Arak (Rak) dazu und eine halbe Bouteille guten Wein, auch so viel Zucker, bis er seine gehörige Süße hat. Nun rührt man den Punsch unter einander, und gibt ihn warm in Gläsern.

889. Bischof.

Zu einer halben Maas Burgunder oder andern guten rothen Wein, werden drei süße und zwei bittere Pomeranzen genommen, in diese werden rings herum Einschnitte gemacht und auf dem Rost gebraten. Der Wein wird auf Kohlen gestellt, und die gebratenen Pomeranzen, ein Loth gebröckelter Zimmet, sechs Stück ganze Gewürznägelein und zwölf Loth Zucker werden darinnen eine Zeitlang gesotten. Hat er nun lang genug gesotten, so gießt man den Bischof in eine porzellanene Schüssel und stellt ihn wie den Punsch auf. Er kann warm und kalt gegeben werden.

890. Limonade.

Zu einem Schoppen guter Limonade reibt man eine saftige Citrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene in ein Glas, drückt den Saft von der Citrone aus, gießt ihn durch ein Theeseiherlein auch in das Glas, füllt es mit frischem Wasser auf und rührt es mit einem Eßlöffel um. Ist die Limonade nicht süß genug, so wird noch mehr Zucker dazu genommen, auch wird, wenn

man ihn gerne mit Wein trinkt, die Hälfte Wein dazu genommen. Soll es warme Limonade seyn, so nimmt man aus einem Theekessel statt kalten Wassers so viel heißes; doch darf es nur so heiß seyn, daß es zum Trinken gerade recht ist,

891. Rosolis.

Man nimmt zu einer Maas Vorlauf, oder starken Kornbranntwein, ein und einen halben Schoppen Rosenwasser, zwölf Loth gestossenen Zucker, vier Eßlöffel voll süße Milch, ein Loth gestossenen Zimmet, ein halb Loth Gewürznägelein, ein halb Loth rothen Sandel und ein Quint Anisöl. Das Oel wird mit dem gestossenen Zucker so lange gerührt, bis man es nicht mehr an dem Zucker sieht. Alsdann wird der Branntwein darüber gegossen, das Gewürz und das Uebrige darunter gerührt, und so läßt man alles in einem weiten Glas wohl zugebunden zwei Tage lang stehen, filtrirt es dann durch einen Filtrirhut oder wollenes Tuch, füllt den fertigen Rosolis in Bouteillen und bindet diese fest zu.

892. Rosolis von Mandeln.

Vier Loth süße Mandeln und eben so viel bittere, oder statt der bittern Mandeln vier Loth Pfirschigkerne, werden, wenn sie abgeschält sind, gestossen. Man thut das Gestossene, nebst sechs Loth Zucker, einem halben Loth Galant, der klein geschnittenen Schaale von einer Pomeranze,

und um vier Kreuzer rothen Sandel, in einen gläsernen Kolben, gießt eine Maas Vorlauf oder recht starken Kornbranntwein und einen Schoppen Zimmetwasser daran, bindet das Glas fest zu und stellt es zwölf bis vierzehn Tage lang in leidentliche Wärme, dann wird dieser Rosolis wie der erst beschriebene filtrirt. In die Bouteille thut man noch sechs Loth Zucker, und gießt sodann den Rosolis darüber, so ist er fertig und wird zum Gebrauche aufbewahrt.

893. Kirschen-Liqueur.

Sechs Eßlöffel voll gedörrte Kirschen oder Weixeln werden zusamt den Kernen klein gestossen. Das Gestossene thut man, nebst der geschnittenen Schaale von einer reifen Pomeranze und einem halben Loth gröblicht gestossenen Zimmet, in ein Glas, gießt eine Maas starken Branntwein darüber und läßt es vierzehn Tage lang in der Wärme destilliren. Alsdann wirft man zwölf Loth Zucker in ein anderes Glas, läßt den Liqueur durch einen Filtrirhut, oder durch ein doppeltes ungeleimtes Fließpapier, welches in einen Trichter gelegt wird, darüber laufen, so ist der Liqueur gut.

894. Liqueur von Pomeranzen.

Die Schaalen von zwei reifen Pomeranzen werden geschnitten, oder das Gelbe von einem Viertelspfund gedörrten Pomeranzen, und, nebst

der Schaale von einer Citrone und einem halben Loth gebröckelten Zimmet, in ein Glas gethan, und über das Geschnittene wird sodann eine Maas starker Kornbranntwein gegossen. Wenn dieses vierzehn Tage in leidentlicher Wärme gestanden ist, so thut man zwölf Loth Zucker dazu, und behandelt den Liqueur wie den erst beschriebenen Kirschen-Liqueur.

895. Anis-Liqueur.

Ein halb Pfund Anis und vier Loth Fenchel werden geklaubt und ein wenig gestossen, dann wird ein und eine halbe Maas Kornbranntwein darauf gegossen, und so läßt man beedes sechs bis acht Tage stehen. Alsdann wird es in einem kleinen Brennzeug herüber gezogen, und so lang es hell lauft, ist es gut; wenn er aber weißlicht lauft, so thut man es besonders. Hierauf kommt wieder ein Viertelpfund gestossener Anis in das Brennzeug, wenn es wieder rein gemacht worden ist. Man gießt sodann eine Maas Wasser daran und ziehet es gleichfalls herüber, so lange es hell läuft. Von diesem nimmt man eine halbe Maas, siedet zwölf Loth Zucker darinnen, und wenn der gesottene Zucker verschäumt hat und kalt ist, so wird er zu dem Liqueur gegossen; dann wird dieser in Bouteillen gefüllt und zum Gebrauche aufbewahrt.

Säfte.

896. Mandelsaft.

Zwölf Loth süße und vier Loth bittere Mandeln werden abgeschält und in einem marmornen Mörser gestossen. Man beträuft sie unter dem Stossen mit schwarzem Kirschenwasser, daß sie nicht ölicht werden, treibt sie mit einer halben Maas einfachen Kirschenwasser durch ein weißes Tuch, läßt sie in einer mössingenen Pfanne auf dem Feuer mit drei Viertelpfund Zucker langsam kochen, rührt es öfters auf, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Alsdann stellt man es von dem Feuer weg, gießt ein Loth Orangeblüthwasser daran und verwahrt es. Zum Gebrauch werden zwei Eßlöffel voll an ein Glas Wasser gegossen. Man gibt es Kranken und Gesunden statt der Mandelmilch; auch wird diese Milch warm und kalt getrunken.

897. Weixelsaft.

Man stößt abgezupfte Weixeln zusamt den Kernen klein, thut sie in einen steinernen Hafen und läßt sie zugedeckt 24 Stunden lang stehen. Hierauf preßt man den Saft rein aus, läutert in einer mössingenen Pfanne zu zwei Pfund Saft ein Pfund Zucker, gießt den Saft an den Zucker, thut acht ganze Gewürznägelein und ein halb Loth gebröckelten Zimmet dazu, läßt den

Saft bis auf den dritten Theil einkochen und stellt ihn vom Feuer weg. Wenn er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen, pfropft diese aber nicht fest zu. Erst nach acht Tagen darf man den Stöpsel recht fest zudrücken; so hält sich der Saft zwei Jahre gut.

898. Quittensaft.

Die abgeschälten Quitten werden auf einem Reibeisen bis auf das Kernhaus abgerieben, durchgepreßt und eine Nacht in den Keller gestellt. Dann läutert man mit ein wenig Saft von den Quitten drei Viertelpfund Zucker in einer mössingenen Pfanne, gießt ein Pfund vom hellem Quittensaft zu dem geläuterten Zucker und läßt ihn zu einem dicken Saft kochen. Zuletzt drückt man den Saft von einer Citrone dazu, läßt alles noch ein Paarmal aufsieden und verwahrt den fertig gewordenen Saft zum Gebrauch.

899. Roher Quittensaft.

Zu diesem werden die Quitten nicht geschält, sondern nur mit einem Tuche abgerieben. Hat man sie nachher auf dem Reibeisen gerieben, so preßt man sie aus, und läßt den Saft 24 Stunden lang stehen, daß er sich setzt. Wenn dieses geschehen ist, so wird er ganz langsam abgegossen, damit kein Satz mit hinein kommt. Alsdann wird der Saft in einer mössingenen Pfanne, oder in einem neuen, vorher ausgesottenen, ir-

denen Hafen, bis auf den dritten Theil eingesotten; er muß aber unter dem Sieden fleißig abgeschäumt werden. Wenn er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen und verwahrt ihn.

900. Hohlbeersaft.

Man schüttet so viel geklaubte Hohlbeere in einen Hafen, als man Saft machen will, bindet den Hafen zu, stellt ihn in den Keller und läßt ihn so lange stehen, bis sich die Hohlbeere aufwerfen. Dann preßt man sie aus und läßt den Saft wieder über Nachts stehen, damit er sich wirft. Hierauf wird der helle Saft gemessen. Zu jeder halben Maas Saft wird ein Pfund Zucker geläutert, nachher erst der Saft darein gethan nnd beides zusammen so lange gekocht, bis der Saft dicklicht ist. Das Abschäumen darf nicht vergessen werden, und wenn der Saft kalt ist, so wird er in Bouteillen gefüllt und wohl verwahrt.

901. Eibischsaft.

Ein Viertelpfund Eibischwurzeln werden so klein als möglich geschnitten und mit einer halben Maas Wasser zum Feuer gestellt. Man läßt beedes bis zur Hälfte einkochen, preßt es durch und läßt es eine Stunde lang stehen. Hierauf schüttet man vier Loth gestossenen Kandiszucker in ein mössingenes Pfännlein, seihet den durchgepreßten Saft dazu und läßt ihn eine halbe Stunde kochen, so ist er fertig.

902. Man-

902. Mandelmilch.

Man nimmt drei Loth abgezogene süße Mandeln, stößt sie in einem Mörser mit ein wenig Wasser recht fein, thut nach Belieben Zucker dazu, stößt die Mandeln noch ein wenig mit, rührt sie alsdann mit einer halben Maas Wasser nach und nach an, und preßt sie durch ein leinenes Tuch.

903. Nußmilch zu machen.

Zu einer halben Maas Wasser nimmt man funzehn frische welsche Nüße, zieht die Haut von den Kernen ab, stößt sie wie Mandeln in einem Mörser recht fein, thut nach Belieben Zucker dazu, gießt das Wasser nach und nach in den Mörser daran und preßt sie durch ein weißes leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm zum Trinken und nicht zu kühlend.

904. Gerstenmilch.

Es wird eine Handvoll geklaubte rohe Gerste mit Wasser zum Feuer gestellt, daß sie einen Sud aufthue, dann wird das gelbe Wasser abgeseihet und die Gerste etlichemal mit lauem Wasser gewaschen, bis sich die gelbe Farbe verliert. Hierauf läßt man sie in drei Schoppen Wasser kochen, bis sie aufzuspringen anfängt, stellt sie dann von dem Feuer weg, läßt sie kalt werden, seihet sie ab, stößt zwei Loth süße und eben so viel bittere, abgeschälte Mandeln mit zwei Loth Zucker fein, rührt sodann das Gerstenwasser

nach und nach daran, nnd preßt es durch ein weißes Tuch.

905. Auf andere Art ein stärkendes und nährendes Getränk.

Vier Loth getrocknetes Malz wird mit zwei Maas Wasser, nebst einem Stück gebähten weissen Brod, der Schaale von einer Pomeranze und zwei Loth Candiszucker zum Feuer gesetzt. Man läßt es hierauf eine Stunde lang kochen, seihet es ab und verwahrt es an einem kühlen Ort.

906. Gerstenwasser.

Man wäscht sechs Loth sauber geklaubte Gerste aus zwei warmen Wassern heraus, thut sie, nebst einer Handvoll gewaschenen Weinbeeren, einem Stückchen Candiszucker und der Schaale von einer halben Citrone, in einen, zwei Maas haltenden Hafen, gießt frisches Wasser daran, bis der Hafen voll ist, stellt ihn zum Feuer und läßt alles so lange kochen, bis die Gerste recht stark aufspringt. Man füllt alsdann den Hafen wieder voll, läßt die Gerste wieder ein wenig sieden, stellet sie von dem Feuer weg, drückt den Saft von einer Citrone darein, und gibt diesen Trank, wenn er kalt ist, nach Durst zu trinken.

907. Aepfeltrank.

Sechs Stück Borsdorferäpfel werden geschält und in Stücke geschnitten. Man nimmt

hierauf drei Loth gewaschene Weinbeere, so wie die Schaale von einer halben Citrone, dazu, und läßt es mit einer Maas Wasser eine kleine Stunde lang kochen. Hierauf stellet man es von dem Feuer weg, drückt den Saft von einer halben Citrone daran und seihet es durch ein leinenes Tuch. Diesen Trank kann man warm statt des Thees, und kalt statt eines andern Getränkes trinken.

908. Weixelwein von gedörrten Weixeln.

Man stößt eine halbe Maas gedörrte Weixeln zusamt den Kernen recht klein, thut das Gestossene in einen steinernen Hafen, der fünf Maas hält, gießt vier Maas Wein an die Weixeln, thut ein halb Pfund geläuterten Zucker, ein halb Loth gestossenen Zimmet, ein und ein halb Quint Gewürznägelein darein, und bindet den Hafen zu. Dieser Wein muß alle Tage dreimal aufgerührt werden. Wenn er zweimal 24 Stunden gestanden ist, wird er probirt, ob er gut ist. Sollte er zu stark seyn, so wird noch Wein nachgegossen. Am dritten Tag ist er fertig und wird in Bouteillen gefüllt. Der Satz wird zu Suppen oder Sosen angewendet.

Erster Anhang.

909. Chokolade zu machen.

Ein Pfund Cacaobohnen werden in einer eisernen Pfanne geröstet, bis sie sich abschälen lassen, dann werden diese in einem eisernen Mörser, der, nebst dem Stämpfel, vorher recht heiß gemacht werden muß, eine halbe Stunde lang gestossen, bis die Cacaobohnen fließend und wie Brei sind. Hierauf werden drei Viertelpfund gestossener Zucker noch etwas mit dem Cacao gestossen; der Mörser muß aber mit heißer Asche warm erhalten werden. Wenn beedes eine halbe Stunde lang gerührt worden ist, thut man ein Loth gestossenen Zimmet und zwei Stücke fein gestossene Vanille dazu, rührt die Massa unter einander, bestreicht die blechernen Formen mit Vanille- oder Mandelöl, schüttet mit einem Löffel von der Massa darein, und schlägt mit einem Löffel auf das Blech, daß sich die Massa ausbreitet. Wenn nun der Chokolade kalt ist, und der Form ein wenig aus einander gedrückt, so fallen die Tafeln heraus.

Zucker-Eis zu Backwerk.

910. Citronen-Eis.

Die Schaale von einer Citrone, welche auf Zucker abgerieben wurde, nebst noch einem Viertelpfund feinen, gesiebten Zucker, wird mit dem Schaum von einem Eierweiß eine Viertelstunde lang gerührt. Hierauf kommt der Saft von einer halben Citrone dazu, und wird alles noch eine Zeitlang gerührt. Man überstreicht damit das Backwerk und läßt selbiges an einer gelinden Hitze trocknen.

911. Weißes Eis.

Von einem Ei wird das Weiße zu Schnee geschlagen, der Saft von einer halben Citrone dazu gethan, und ein Viertelpfund feiner, gesiebter Zucker eine Viertelstunde damit gerührt. Sobald es recht weiß ist, kann es gebraucht werden.

912. Gelbes Eis.

Etwas feiner Safran wird mit ein Paar Eßlöffeln voll siedenden Wassers angebrüht, und, nebst einem Viertelpfund gesiebten Zucker und dem Schnee von einem halben Eierweiß, abgerührt.

913. Rothes Eis.

Das rothe Eis kann von gesiebtem Zucker und ungezuckertem Erbselensaft allein verfertigt werden. Will man es blaßroth haben, so wird ein halbes Eierweiß dazu genommen.

914. Zimmet-Eis.

Ein Viertelpfund gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von einem Eierweiß eine Viertelstunde lang gerührt; dann wird ein Loth gestoßener Zimmet durch ein Haarsieb gestäubt und zu der Massa gerührt. Sollte das Eis zu dick werden, so wird mit ein wenig Eierweiß geholfen.

Anmerkung. Diese Eise können zu Confekt und zu Torten, wie auch zu Marzepan, gebraucht werden.

Kalte Schaalen.

915. Kalte Schaale von Reis.

Man nimmt ein Viertelpfund Caroliner Reis, setzt ihn, wenn er gewaschen ist, in einem Fußhafen mit kaltem Wasser auf Kohlen, läßt ihn kochen, bis sich die Körner auflösen und weich werden; man darf aber nicht viel rühren, daß die Körner ganz bleiben. Hierauf wird der Reis in einen Seiher geschüttet und kaltes Wasser darüber gegossen, daß der Schleim davon kommt. Wenn das Wasser abgelaufen ist, so thut man den Reis in eine porzellanene Schüssel, reibt die Schaale von einer Citrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst einer Handvoll gestossenen Zucker zu dem Reis, gießt eine halbe Maas guten Wein darüber, und dann ist die kalte Schaale fertig.

916. Kalte Schaale von Erdbeeren.

Die zuvor geklaubten und gewaschenen Erdbeere bringt man in eine porzellanene Schüssel, vermengt eine Handvoll gestossenen Zucker und ein Theelöffelchen voll Zimmet mit ihnen, gießt guten Wein daran, so viel nöthig ist, ohngefähr zu einer halben Maas Erdbeere einen Schoppen, läßt sie etliche Stunden stehen und stellt sie auf.

Anmerkung. Man kenn auch, statt des Weins, süßen Rahm darüber gießen, dann nimmt man weniger Zucker dazu.

917. Kalte Schaale von Wecken.

Man schneidet einen oder zwei Kreuzerwecke zu runden Schnitten, und bähet diese auf dem Rost oder im Oefelein gelb. Dann wird ein Viertelpfund Weinbeere sauber gewaschen, und nebst einer Hand voll geriebenen Zucker, die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, ein Theelöffelchen voll gestossenen Zimmet, auf die Weckschnitten gestreuet. Hierauf gießt man ein und einen halben Schoppen Wein und einen halben Schoppen Wasser darüber. Wenn der Weck erweicht ist, wird die kalte Schaale aufgestellt.

918. Kalte Schaale von Brod.

Hiezu nimmt man zwei oder drei Hände voll geriebenes Hausbrod, die Schaale von einer halben Citrone, am Zucker abgerieben, nebst dem Saft, eine Haud voll geriebenen Zucker, ein Theelöffelchen voll gestossenen Zimmet und ein Viertelpfund gewaschene Weinbeere. Dieß alles macht man mit einem Schoppen Wein und einem Glase weißen Bier oder Wasser untereinander, so ist die kalte Schaale fertig.

Zweiter Anhang.

919. Bohnen zu dörren.

Hiezu nimmt man junge Bohnen, ziehet sie ab, fässet sie an Fäden, läßt sie in siedendem gesalzenen Wasser so lange kochen, als man Eier hart siedet, gießt dann das Wasser ab, hängt die Bohnen an einem trockenen Orte auf und läßt sie trocknen. Man muß jedoch hiebei Acht haben, daß sich die Bohnen nicht berühren. Am besten trocknen sie auf Böden, wo es Zugluft hat. Man kann sie auch im Backofen dörren; doch haben die in der Luft getrockneten den Vorzug vor den im Backofen gedörrten.

920. Grüne Ausbrecherbsen einzumachen.

Man bricht junge grüne Erbsen aus; thut sie in eine Schüssel, streut eine Handvoll Salz darüber, schwingt sie einigemal um und füllt sie in weithalsige Bouteillen. Hat man diese nicht allzufest gepfropft, so setzt man sie in einen Kessel mit kalten Wasser bis an den Hals, aber nicht bis an den Pfropf, und legt Heu dazwischen, daß nicht eine Bouteille die andere zerstosse. Man läßt sie nur einigemal aufwallen, dann nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt sie kalt werden, pfropft sie fest zu, verpicht sie und legt sie in dem

Keller auf Sand. Wenn man Erbsen kochen will, wässert man sie Nachts vorher ein, des Morgens aber gießt man das Wasser ab und ein anderes laues Wasser daran. Dieses wird wieder abgegossen, und dann stellt man die Erbsen mit siedendem, recht weichem Wasser zum Feuer. Wenn sie darinnen gebrühet worden sind, werden sie wie die frischen Erbsen gekocht.

921. Grüne Erbsen zu trocknen.

Die ausgebrochenen Erbsen thut man in einen leinenen Beutel oder in ein Säckchen, macht indessen in einer Pfanne oder in einem Hafen weiches Wasser kochend, nimmt das Geschirr vom Feuer weg und legt das Säckchen mit den Erbsen hinein, daß sie durch und durch heiß werden. Hierauf nimmt man sie wieder heraus und läßt das Wasser ablaufen. Nun breitet man die noch warmen Erbsen auf eine Obstdörre und setzt sie gleich in einen schon abgekühlten Backofen, daß sie langsam abtrocknen, aber nicht ausdörren. Man bewahrt sie dann in Gläsern. Wenn man sie kochen will, so wird Abends zuvor kaltes Wasser daran gegossen, des Morgens darauf aber gießt man das Wasser ab, setzt die Erbsen mit kochendem Wasser zum Feuer, und kocht sie sodann wie die frischen Ausbrecherbsen.

922. Pöckelfleisch zu machen.

Wenn man es warm geben will, nimmt man Ochsenfleisch vom Brustkern; zum kalt aufstellen

aber muß es von dem Schwanzstück seyn. Die Stücke sollen nicht weniger als eins fünf oder sechs Pfunde wiegen; größere Stücke kann man aber wohl nehmen. Zu 15 bis 18 Pfund Fleisch nimmt man vier Loth Salpeter und drei Hände voll Salz. Diese Stücke Fleisch reibet man auf einem Brette recht mit Salpeter ein, schneidet hierauf Basilicum, Thymian, Roßmarin und Lorbeerblätter, auch etwas Knoblauch und Schalottenzwiebeln, gröblicht zusammen, stößt zwölf Stück weiße Pfefferkörner, Gewürznägelein nach Belieben, wie auch einige Wachholderbeere, alles gröblicht, vermengt beides, nimmt die Hälfte davon, überstreut den Boden des Geschirrs, worein das Pöckelfleisch kommt, streuet das andere über das Fleisch und läßt es an einem kühlen Orte stehen. Nun siedet man ein Pfund Salz in einer Maas Wasser, läßt es kalt werden und schüttet es alsdann über das Fleisch, beschwert es, wenn man kein Geschirr mit einer Schraube dazu hat, mit einem Deckel und darauf gelegten Stein. Das Fleisch muß in seinem Lack vierzehn Tage bis drei Wochen liegen, wenn es gut werden soll, ja es kann auch zwei Monate darin bleiben, nur mit dem Unterschiede, daß ein Stück, welches drei Wochen in dem Lack lag, in einem kleinern Hafen, ein älteres aber in einem größeren gesotten werden muß, weil es nicht gewaschen wird, wodurch es seinen Geschmack verlieren würde. Das auf diese Art verfertigte Pöckelfleisch soll dem Hamburger ganz ähnlich seyn.

923. Schinken einzusalzen.

Diese dürfen unten am Knochen nicht aufgeschnitten werden. Man nimmt einen Theil Salpeter und zwei Theile Kochsalz, mengt es recht unter einander, reibt die Schinken recht stark damit ein und legt solche in Küfflein; hat man Fleisch darzwischen zu thun, so ist es noch besser. So läßt man sie etliche Tage stehen. Alsdann nimmt man zu einer Maas Wasser zwei Hand voll Salz, läßt solches wohl sieden, dann ganz kalt werden, gießt es an die Schinken und beschwert sie stark, daß das Salzwasser darüber geht. Man läßt sie vier Wochen darinnen liegen; auf die Letzte aber werden die Schinken nicht mehr so stark gepreßt, und dann werden sie in Rauch gehängt.

924. Schinken gut zu sieden.

Es mag ein inländischer oder westphälischer Schinken seyn, so legt man ihn 24 Stunden ins kalte Wasser, wäscht ihn dann mit heißem Kleienwasser sauber ab, setzt ihn in einem Hafen, worein man von allen Sorten gedörrte Gewürzkräuter gethan hat, mit kaltem Wasser an das Feuer und läßt ihn so lange stehen, bis er zu sieden anfängt. Dann stellt man ihn zurück und läßt ihn nur von ferne stehen, daß er immer recht heiß bleibt, aber nicht zum Sieden kommt. So kann er einen halben Tag stehen, bis er weich ist. Wenn sich die Haut gern losmacht, ist der Schinken fertig.

Auf diese Art ist das Fleisch viel zärter und kräftiger. Kommt er ganz auf den Tisch, so wird die Schwarte aufgewickelt, der Knochen mit einem weißen ausgeschnittenen Papier umwickelt, und der Schinken mit gestossenen Gewürznägelein und Pfeffer überstreuet; doch kann man auch nur A la mode Gewürz nehmen.

925. Einen Schinken zu backen.

Dieser wird eben so lang gewässert, wie der vorhergehende, und auch eben so rein gewaschen. Hierauf nimmt man so viel Brodteig, als zu einem Laib Brod erforderlich ist, und wärgelt ihn nach der Form des Schinkens aus. Wenn nun der Schinken abgetrocknet ist, wird er darauf gelegt, der andere Teig darüber geschlagen und der Schinken an allen Orten wohl verwahrt, daß kein Dampf heraus kann. Hat man hierauf ein Blech mit Mehl bestreuet, so wird der Schinken darauf gelegt und in einem Backofen gebacken. Es braucht drei Stunden Zeit, bis er fertig ist. Wenn er aus dem Backofen kommt, so läßt man das Brod vorher ein wenig kalt werden, ehe man den Schinken heraus nimmt. Uebrigens verfährt man damit so, wie mit dem gesottenen Schinken.

926. Zungen besonders zu räuchern.

Man salzet die Zungen mit halb Salpeter und halb anderem Kochsalze ein, reibt folgende

gedörrte Kräuter, als Basilikum, Roßmarin und Thymian, überstreut die Zungen damit und läßt sie 12 bis 14 Tage im Salze liegen. Alsdann nimmt man einen weiten Rindsdarm, steckt die Zunge samt den Kräutern darein, bindet sie zu und läßt sie räuchern.

927. Fleisch in vierzehn Tagen zu räuchern.

Das frische Schweinefleisch wird auf allen Seiten mit so viel Salz stark eingerieben, als nur hinein zu bringen ist, dann hängt man es sogleich in den Rauch. Es wird nicht nur in 14 Tagen eßbar, sondern auch schmackhafter als sonst auf die gewöhnliche Art. Nur dürfen es nicht allzugroße Stücke seyn.

928. Schwartenmagen.

Man kocht ein Paar Pfund Schweinefleisch, vom Kinnbacken und Halsstück, weich, schneidet es fein gewürfelt, nimmt etliche Löffel voll von zu Bratwürsten gehacktem Fleisch, ein Glas voll Schweins- oder Kalbsblut, Salz, Pfeffer, Ingber, Gewürznägelein und Majoran, nach Gutdünken, dazu, rührt es wohl unter einander, füllt es in einen Schweinsmagen oder in einen weiten Rindsdarm, läßt ihn langsam, wie andere Würste, verwellen; thut ihn heraus und stupft (sticht) ihn mit einer Spicknadel. Alsdann legt man ihn zwischen zwei Teller, beschwert ihn, läßt ihn so über Nachts stehen, hängt ihn drei oder vier Ta-

ge in Rauch auf, nimmt ihn davon wieder ab, und dann ist er zum Essen fertig.

929. Cervelatwürste.

Hiezu nimmt man drei Pfund mageres Rindfleisch und sechs Pfund Schweinefleisch vom Schlegel, und hackt es recht fein. Nach diesem stößt man es noch einmal im Mörser, thut acht Loth Salz, zwei Loth gestossenen Pfeffer, ein halb Loth Gewürznägelein und etwas geriebenes Basilikum dazu. Dann schneidet man drei Viertelpfund frischen Speck klein gewürfelt, thut ihn zu dem Fleisch und knetet es mit beiden Händen recht untereinander. Hierauf stopft man es recht fest in weite Rindsdärme, hängt sie drei Tage in Rauch, und trocknet nachher die Würste noch einige Tage in der Luft.

930. Hirnwürste.

Man nimmt das Hirn von Schweinen, ädert es aus, mengt einige Eßlöffel voll Semmelmehl und klar gehacktes Bratwurstfleisch darunter, thut Salz, gestossenen Pfeffer, ein wenig Muscatenblüthe und Gewürznägelein dazu, auch etwas geschnittene Citronenschaale, rührt es mit zwei Eiern gut durch einander und füllt es in Schweinsdärme, doch nur halb voll, sonst platzen sie. Dann werden sie, wie andere Kesselwürste, ein wenig verwellt, und alsdann in Butter gelb gebraten.

931. Schafwürste.

Man läßt das Blut durch einen Seiher laufen, nimmt dann drei Theile Blut und einen Theil gute Milch, thut eine fein geschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebel, und, nach Gutdünken, gestossene Gewürznägelein, Pfeffer, Ingber, Salz und Majoran dazu; rührt dieses alles unter einander, füllt es in sauber geputzte Schafdärme und verwellt sie in heißem Wasser. Sie dürfen jedoch nicht kochen, man erhält vielmehr das Wasser nur nahe am Kochen. Um zu sehen, ob die Würste fertig sind, sticht man in eine von den Würsten, und wenn kein Blut mehr heraus läuft, so sind sie fertig. Auch ist es gut, wenn man einen Weck in Milch einweicht und unter das Blut rührt.

932. Mittel, die Kraft des gebrannten Koffees zu vermehren.

Es ist bekannt, daß bei dem Koffee ein großer Theil seiner Kraft durch das Brennen verraucht. Um dieses nun zu verhindern, lege man vor dem Brennen ein halb Loth gröblicht gestossenen Zucker zu einem Viertelpfund Koffee und brenne ihn. Auf diese Art verhindert man, daß das Flüchtige des Koffees nicht so sehr verrauchen kann; denn der Zucker verbindet sich mit seinem Oele und erhöht zugleich seinen Geruch und Geschmack.

933. Citronen zu erhalten.

Man wickelt jede Citrone in Papier ein, macht in einem steinernen Hafen eine Lage von trockenem Salz, legt von den eingewickelten Citronen darauf, macht sodann wieder eine Lage Salz darüber, und fährt damit so fort, bis der Hafen voll ist; dann deckt man einen Deckel, der fest schließt, darauf und bindet ihn zu, daß keine Luft dazu kommen kann. Auf diese Art halten sich die Citronen sehr gut.

Auch kann man Citronen auf folgende Art lange erhalten: Man steckt nemlich im Keller Besen mit dem Stiele in Sand, legt die in Papier fest eingewickelten Citronen zwischen die Besenreiser, doch so, daß sich die Citronen nicht berühren. Auf diese Art bekommen sie keine Matten und erhalten sich lange.

934. Welsche Nüsse frisch zu erhalten.

Diese nimmt man mit den äußern grünen Schaalen, streuet in einen neuen Hafen zuerst eine Lage Weinblätter, darauf eine Lage Nüsse, wieder Blätter, dann Nüsse, und fährt damit abwechselnd fort, bis der Hafen voll ist. Alsdann wird er zugedeckt und wohl verbunden im Keller aufbewahrt.

Noch länger kann man die Nüsse frisch erhalten, wenn sie mit der grünen Schaale, wie die Citronen, in getrocknetes Salz gelegt werden. Der Hafen wird zugedeckt, fest zugebunden, und

so tief in die Erde gestellt, daß der Frost die Nüsse nicht treffen kann, dann kann man sie sehr lange aufbehalten.

935. Eine Sulze (Gelée) für Kranke.

Hiezu nimmt man eine alte Henne, zwei Kälberfüße, einen Kalbsknoten und zwölf Steinkrebse. Die Krebse werden lebendig zerstossen, und, nebst zwei Loth geraspeltem Hirschhorn, einem Loth Elfenbein und Muscatenblüthe, so viel man mit drei Fingern fassen kann, zu dem Fleischwerk, welches zerhackt seyn muß, in einen Hafen gethan. Nun wird zwei und eine halbe Maas Wasser daran gegossen, der Hafen fest zugeklebt und zum Feuer gestellt. Man läßt alles zusammen drei Stunden lang kochen, dann seihet man es durch eine, an vier Stuhlfüßen angebundene Serviette, nimmt das Fett davon ab und stellt das Gelee in den Keller. Man gibt dem Patienten, wenn es seine Krankheit erlaubt, des Tages dreimal einen Eßlöffel voll davon in die Suppen, oder in einer Schaale Fleischbrühe zum Trinken.

Register.

A.

	Seite
Aal auf dem Rost zu braten	181
Aal blau zu sieden	177
Aal, gebratener	180
Aal, gedämpfter, auf französische Art	179
Aal in einer Buttersose	180
Aal, marinirter	182
Aalpastete	159
Aal=Ruppen	183
Aepfel, gefulzte	530
Aepfel=Kompote	549
Aepfelkuchen	473
Aepfelküchlein	494
mit Mandeln	495
Aepfelmus auf allgemeine Art	379
auf bessere Art	380
Aepfelsuppe	36
Aepfeltorte	452
Aepfeltrank	594
Anisbretzen	488
Anisbrod	514

Seite
Anis-Liqueur — — — — 589
Anisschnitten, kleine — — — 514
Aprikosen einzumachen — — — 567
Artischocken zum Kochen — — — 78
gefüllte — — — — 79
mit gelben Rüben und Ausbrecherbsen 79
in einer Weinsose — — 80
Auerhahn zu braten — — — — 424
Aufgezogenes zu Suppen — — — 48
von Kälbermilz in die Suppen 56
Aufgezogenes Mus (Brei) — — — 305
Aufgezogenes von Weixeln — — — 353
von Hohlbeeren — — 354
von harten Eiern — — 354
von Mandeln — — — 355
von Rosinen — — — 355
Aepfelmus mit Mandeln — 356
von Kastanien — — — 357
von schwarzem Brod — — 357
von Semmelmehl — — 358
Aufgelaufener Reis in Papier — — 361
Auflauf von Borsdörfer Aepfeln — — 358
von Quitten — — — 359
von Vanille — — — 360
von Krebsen — — — 362
von Rindsmark — — — 362

Seite

Auflauf von kaltem Braten – – – 363
von Fischen – – – 364
von Erdbirn – – – 365
von Erdbirn mit Käse – – 365
von Kartoffeln – – – 365
einen ordinären zu machen – – 304
Ausbrecherbsen zu kochen – – – 117
Ausbrecherbsen, grüne, einzumachen – 601
Austern in Soſe – – – – 224
gebratene – – – – 224
Austernſoſe zu Geflügel und Kalbsbraten – 394

B.

Barben zu kochen – – – – 184
zu backen – – – – 185
Bergſuppe – – – – – 19
Berliner-Bretzen – – – – 479
Biermus – – – – – 379
Bierſuppe, eine gute – – – 23
Bierſuppe, ordinaire – – – – 23
Birkhenne in brauner Soſe – – – 284
Birkhühner, junge, in einer Soſe – – 284
Biſchof – – – – – 586
Biscuit mit bittern Mandeln – – 460
Biscuittorte – – – – – 460
Biscuit-Gogelhopfen – – – 481
Blumen- oder Winterkohl zu kochen – 82
Boef (Boeuf) a la Mode – – 67

Seite

Bohnen, eingemachte, zu kochen – – 106
gedörrte, zu kochen – – – 107
auf allgemeine Art zu kochen – 104
zu dämpfen – – – 105
mit Milch – – – – 105
zu dörren – – – – 601
einzumachen – – – 569
auf andere Art einzumachen – 570
in Essig einzumachen – – 571
Bohnensalat – – – – – 439
Borsdorfer Aepfel, gedämpfte – – 449
Bouillon zuzubereiten – – – 382
Brätlinge zuzurichten – – – 124
Braten, grillirter, zum Gemüße – – 136
englischer, von Rindfleisch – 62
Bretzensuppe – – – – 43
Broccoli, Sproßen oder Schoßen vom Winterkohl 84
Brockel-Erbsen auf eine andere Art – 113
Brodtorte – – – – – 461
Brunnenkreßsalat – – – – 437
Büchsengebackenes – – – – 502
Butterklößlein (Knöpflein) – – 49
eine andere Art – – 49
braune – – – 50
Butternudeln, baierische – – – 321
Butterso se gewöhnliche – – – 388

Seite

Butterteig, geblätterter zu Pasteten – 143
geriebener – – – 144
allgemeiner – – – 144
gehackter – – – 145

C.

Cabliau zuzurichten – – 186 und 207
auf eine andere Art – 187
Carmelitertorte – – – – 465
Cervelatwürste – – – – 607
Chalotten-Jus (Schü) – – – 386
Champignons zu kochen – – – 122
Champignons einzumachen – – – 572
Chokolade zu kochen – – – – 583
Chokolade zu machen – – – – 596
Chokoladebrod in Kapseln – – – 513
Chokolade-Krem – – – – 546
Chokoladesuppe mit Rahm oder Milch – 21
blinde – – – – 22
Chokoladetorte – – – – 463
Citronen zu erhalten – – – 609
Citronenbrod – – – – 513
Citronen-Auflauf – – – – 360
Citronen-Bretzen – – – – 524
Citronenbrod mit Hefen – – – 490
Citronen-Gelée oder Sulze – – 527
Citronen-Krem – – – – 542

Seite
Citronensose — — — — — 398
Citronensose über gebratenes Wildpret — 396
Citronen-Eis — — — — 597
Citronensalat — — — — 447
Citronenmus mit Milch — — — 317
mit Wein — — — 378
Citronensuppe — — — — 34
für Kranke — — — 35
Citronentorte mit Eis — — — 458
gerührte — — — 459
Coulis von Krebsen — — — 385
Coulis zu verfertigen — — — 383
braune — — — — 384
Cubeben-Confekt — — — — 523

D.

Dampfnudeln in Milch — — — 327
mit gedörrtem Obst — — 327
mit Krebsen — — — 328
Dörrlitzen oder Dürrlitzen einzumachen — 563
Dottertorte — — — — — 466
Dukatennudeln — — — — 323

E.

Eibischsaft — — — — — 592
Eier weich zu sieden — — — — 296
harte mit saurem Rahm — — 296
fricassirte — — — — 297

Seite

Eier in saurer Soſe — — — 297
verlohrne mit Kukumern — — 298
mit Krebsſoſe — — 299
farſirte oder gefüllte — — — 299
Eier und Schmalz, oder Eierhaber — — 314
auf franzöſiſche Art — 314
Eierflädlein-Suppe — — — — 32
Eierkäß zu Suppen — — — — 56
Eierſchnee — — — — — 548
Eiergerſten-Suppen — — — 29
Eiergerſte mit Fleiſch — — — 30
gebrannte — — — — 30
Eierkuchen (Platz) — — — — 314
auf andere Art — — — 315
ſüßer — — — — 315
Eier, gerührte — — — — 300
mit Sardellen — — 301
mit Spargel — — — 301
Eier, eingeſchlagene — — — — 302
gebackene — — — — 301
gerührte auf Schweizer Art — — 302
gerührte, italieniſche — — — 303
große, zu backen — — — 303
Eis, weißes — — — — — 597
gelbes — — — — 597
rothes — — — — — 598
Endivienſalat — — — — 440
Endivienſalat als Gemüße — — — 126

Seite

Enten, wilde, zu dämpfen — — — 281
zu braten — — — 423
gedämpfte, auf französische Art — 283
in Pomeranzensose — — — 282
Erbsen, gebackene, zu Fischsuppen — — 47
auf eine andere Art — 48
grüne, zu trocknen — — — 602
Erbsensuppe — — — — — 39
geringerer Art — — — 40
Erdbirntorte — — — — — 466
Erdbirnsalat — — — — 444
Erdbirn-Spatzen, gute — — — 332
Erdbirn-Nudeln — — — — 329
Erdbirnklöße, feine — — — 333
ordinaire — — — 333
Erdbirnsuppe — — — — — 33
Erdbirne auf französische Art — — 109
in Fleischbrühe — — — 110
auf andere Art — — — 111
auf noch andere Art — — 112
sauer zu kochen — — — 112
Erdbirnmuß — — — — — 112
Essig von Estragon — — — — 579
von Blüthen und Kräutern — — 579
von blauen Kornblumen — — 580
von braunen Nelken — — — 581
Essigkukumern einzumachen — — 574

Seite

F.

Farse oder Gehäck zu Pasteten mit oder ohne Geflügel – – – 138
Farse oder Fülle von Kalbfleisch – – 139
zu Stockfischpasteten – – – 139
Fasanen zu braten – – – – 425
Fasten-Carbonaden – – – – 254
Fasten-Ragout – – – – 253
Fastnachtsküchlein – – – – 493
von saurem Rahm – 493
Feldhühner zu braten – – – 426
en Salme – – – 288
gedämpfte – – – – 286
mit Orangensose auf französische Art 287
Fischklößlein – – – – – 53
Fischmilchsuppe – – – – 11
Fischotter zuzurichten – – – 189
Fleisch in 14 Tagen zu räuchern – – 606
Fleisch und Geflügel zu Pasteten zu bereiten 141
Fleisch oder Geflügel in einer Presse zu kochen 285
Fleischklöschen – – – – 51
Fleischklöschen, gebackene – – – 339
Fleischsuppe mit Bratwürsten – – 24
Fleischvögel – – – – – 236
Forellen blau zu sieden – – – 187
in Buttersose – – – 188
zu backen – – – – 189

Seite
Fricando oder gespicktes Kalbfleisch – – 234
Fricassee von jungen Hühnern – – 272
mit Krebsen – – – 273
Fricassee, weißes, von Kalbfleisch – – 232
von Kuttelflecken – – – 262
von Kalbsfüßen – – – 251
Frösche zu fricassiren – – – 223
Fröschschenkel zu braten – – – 223
zu backen – – – 223

G.

Gänsleber-Pastete, Straßburger – – 161
Gänsleber zu dämpfen – – – 293
auf eine andere Art – – 294
Gans, oder Ente, gebratene – – 422
Gänsegeräusch (Gänsepfeffer) schwarz zu kochen 292
Gartensalat, junger – – – – 437
Gebackener Aal – – – – 181
Gefrornes – – – – – 552
von Rahm – – – 554
von Citronen – – – 554
von Punsch – – – 555
von Chokolade – – – 555
von Koffee – – – – 555
von Hohlbeeren – – – 556
von Erdbeeren – – – 556
Gelee von Hohlbeeren – – – 564

Seite
Gemüße von aufgeschossenem Salat – – 121
Germnudeln, baierische – – – 324
Gerstenmilch – – – – – 593
Gerstensuppe mit Wein und Borsdörfer-Aepfeln 14
mit Fleischbrühe – – 14
Gerstenwasser – – – – 594
Getränk, stärkendes und nährendes – – 594
Glacée zum Glaciren verschiedener Fleischspeisen 387
Glühwein – – – – – 584
Gogelhopfen, gerührter, mit Rosinen – 482
ohne Bierhefe – 479
Gogelhopfen, abgerührter – – – 480
geschlagener – – – 480
mit bittern Mandeln – – 480
Griesklößlein – – – – 52
Griesklöße, ordinaire – – – 333
abgerührte – – – 334
Griesmus – – – – – 307
Griespölsterlein – – – – 335
Griesspatzen, abgerührte – – – 332
Griessuppe – – – – – 39
Grundeln, gebackene – – – – 499
Grundeln, blau in Buttersose – – 190
gefüllte – – – – 191
gebackene – – – 191
Gurken, gefüllte – – – – 80

Seite

H.

Haasenbraten – – – – – 416
Haasenpfeffer – – – – – 269
Haasenpastete – – – – 149
Haasen, einen, ohne Bein zu braten (Fleischhaase) 418
einen jungen zu braten – – 417
Habergrütz-Suppe mit Mandeln – – 38
ordinäre – – – 39
Haberschlehen einzumachen – – – 560
Hacher- (Gehäck-) Pastete – – 172
Hahn, welschen, zu braten – – – 420
im Brat- oder Backofen zu braten 420
Hammelsrippen, gedämpfte, mit einer Sose 259
Hammelsschlegel mit Kukumern – – 409
wie Wildpret zu braten – 411
Hammelsrücken als Rehziemer – – 411
Hammelfleisch mit Sellerie – – – 259
Hammelsnieren in einer Sose – – 261
Haschi (Hachis) von einem Haasen – 268
von einem Kalbsbraten – 269
Haschee oder Gehäck von Hecht – – 196
Hausessig – – – – – 581
Hecht, gefüllter, mit italienischer Sose – 196
in Krebssose – – – 197
von Federrüben – – – 198
mit Austern und Wörsing – – 198
gesulzter – – – – 199

Seite
Hechte blau zu sieden – – – 192
in Buttersose – – – 193
ohne Sose und Wasser zu kochen – 194
gespickter und gefüllter auf französ. Art 194
gedämpfter mit Trüffeln, Morcheln und Fleischklößen – – – 195
Hefen-Anisbrod – – – – 484
Hefen-Biscuit – – – – 489
Hefenklos – – – – – 341
Hefenklöse – – – – – 340
Hefenpastete – – – – – 145
Hefenzwieback – – – – 433
Heringe, eine gute Speise davon – – 218
zu mariniren – – – 218
gebratene – – – – 219
Heringssalat – – – – – 445
auf eine andere Art – – 446
Heringssose, eine kalte – – – 402
Hiesten- oder Hagebuttensuppe – – 33
mit Eierschnee 34
Hiesten- oder Spiegelküchlein – – 497
Hiesten- (Hagebutten-) Sose) – – 397
Hirnwürste – – – – – 607
Hirnklößlein – – – – 54
Hirsmus – – – – – 308
Hirschkolben zuzurichten – – – 270
Hirschwildpret, gedämpftes mit Sardellen – 265

Seite

Hirschziemer mit einer Kruste (Rinde) — 420
Hobelspäne — — — — — 525
in Schmalz gebacken — — 506
Hohlbeere, gesulzte — — — — 532
Hohlbeeressig — — — 565 und 581
Hohlbeerkuchen — — — — 472
Hohlbeersaft — — — — — 592
Hohlbeere einzumachen — — — 565
Hohlbeermark — — — — 564
Hohlippen — — — — — 508
mit saurem Rahm — — 509
Holder (Holunder) in Essig — — 573
Hopfengemüße — — — — 100
Hopfensalat — — — — — 459
Hühner, junge, zu braten — — — 430
changeant — — 431
in einem Fußhafen zu braten 432
mit Sardellen — — 274
gebackene, oder Tauben — 128
Hühner, alte, mit Skorzonerwurzeln und Butterklößlein — — 274
mit Heringssose — — 275
Hühnersuppe, gestossene — — — 13

J.

Johannisbeere einzumachen — — — 566
Johannisbeer-Gelee — — — 566
Saft — — — — — 567

Jus

Seite

Jus (Schüh) zu machen - - - 385

Jus von Fleisch und Wurzelwerk zu braunen Suppen und allen braunen Übergemüßen 383

K.

Kälberfüße, gebackene - - - 129

mit Krem im Rande gebacken - 252

zu kochen - - - 250

Kälbermägen zu füllen - - - 249

Kälber-Brieslein, gebackene, zu Suppen - 56

Käßkuchen - - - - - 476

Käßnudeln, baierische - - - 322

gebackene - - - 323

Käßsuppe auf holländische Art - - 13

Kaiserkuchen - - - - - 366

Kaisersuppe - - - - - 7

Kalbfleisch, eingemachtes, auf gemeine Art 229

gedämpftes - - - 230

in Krebssose - - - 238

mit Trüffeln, Morcheln und Champignons - - - 231

mit Sardellen - - - 231

Kalbsbraten frisch zu erhalten - - 408

Kalbs-Brieslein - - - - 243

Kalbsbrust in Gelee oder Sulze - - 235

gefüllte - - - - 403

Kalbsgekrös, gebackenes - - - 130

gebackenes mit Sose - - 239

Seite
Kalbsgekrös mit Majoran und Peterſilien - 247
zu kochen - - - 247
Kalbsherz, gefülltes - - - - 246
Kalbshirn zuzurichten - - - - 240
in brauner Soſe - - - 241
Kalbskopf zu kochen - - - - 239
Kalbsleber, gebackene - - - 131
in ſüßer Soſe - - 244
zuzurichten - - - 243
Kalbsohren, gebackene - - - 129
gefüllte - - - - 132
gefüllte mit Soſe - - 242
in einer Soſe - - - 241
Kalbsrücken, gebratener, mit einer Senfſoſe - 239
Kalbsſchlegel, gedämpfter - - - 237
geräucherter mit Spinat - 263
auf italieniſche Art - - 406
gehackter - - - 407
geſpickter - - - 405
ordinär zu braten - - 404
Kalte Schaale von Brod - - - 600
von Erdbeeren - - 599
von Reis - - - 599
von Wecken - - - 600
Kapaun in einer Auſternſoſe - - 276
in einer Citronenſoſe - - - 277

Seite

Kapaun, einen, zu braten - - - 429
wie einen Fasanen zu braten - 429
gefulzter - - - - 538
Kapernsose - - - - - 390
Kapuziner-Confekt - - - - 522
Karmitaden, gebackene - - - 127
von Kalbfleisch - - 134
auf französische Art - - 134
von Schweinfleisch - - 135
von Hammelfleisch - - 136
Karpfen blau zu sieden - - - 200
in brauner Sose - - - 201
in schwarzer Sose - - - 202
Karpfe, ein zusammengesetzter - - 203
gebratener - - - - 204
gebackener - - - - 204
in Scheele - - - - 205
fricassirter mit Trüffeln und Morcheln 206
Karviol oder Käßkohl - - - 101
mit Krebssose - - - 101
mit einer sauern Sose auf französ. Art 103
mit Reis - - - - 103
Kastaniensuppe - - - - - 37
Kerbelsuppe - - - - - 28
Kirschen-Liqueur - - - - 588
Klößlein, gebackene - - - - 51

Seite
Klößlein von Hühnerfleisch - - - 55
Klöschen, Frankfurter - - - 337
Koffern, aufgestrichene, zu machen - - 509
Kohl, blauer, gedämpft - - - 85
Kolatschen - - - - 482
Kohlrüben, gefüllte - - - 81
auf gewöhnliche Art - - 82
Kompote von Quitten - - - 549
von Birnen - - - 550
Kopfsalat - - - - 438
Kräutereſſige zuzubereiten - - 578
Kräuterpulver - - - - 582
Kräutersalat - - - - 437
Krafttorte - - - - 464
Krammetsvögel in einer Soſe - - 290
Krammetsvögel zu braten - - 435
Kraut, weißes, mit Rahm - - 95
baieriſches - - - 95
rothes - - - - 96
ſüßes auf gemeine Art - - 97
gefülltes - - - 89
auf kürzere Art - - 91
mit Krebſen - - 92
Krautkuchen zu machen - - - 93
Krautsalat - - - - 442
Krautwürſte - - - - 94
Krebſe zu ſieden - - - 219

Seite

Krebse, gebackene, auf gefülltes Kraut - 137
gefüllte, mit Ausbrecherbsen - 220
Krebsaustern, gute - - - - 225
Krebsbeuter - - - - - 374
Krebsklößlein - - - - - 54
Krebspastete - - - - - 168
kleine - - - - 169
von Austern - - - 170
Krebspudding - - - - - 345
Krebssose mit Rahm - - - - 395
gesalzene - - - - 395
Krebssuppe - - - - - 1
an Fasttagen - - - 2
Krebsstrudeln - - - - - 316
Krem von Mandeln - - - - 546
von saurem Rahm - - - 547
Krem von Pomeranzen - - - 543
von Hohlbeeren - - - 544
von Hagebutten oder Hiesten - 544
von Vanille - - - - 545
Krem- oder Rahmtorte - - - 450
Küchlein, gebrühte - - - - 496
baierische - - - 503
grüne - - - - 504
Kürbis in Milch zu kochen - - - 113
Kürbismus auf andere Art - - - 113
Kuchen, abgerührter - - - - 472
Kuheuter - - - - - 133

Seite
Kukumern, geschnittene, einzumachen – 575
Kukumernsalat – – – – 440
Kukumernsose – – – – 391
Kuttelflecke sauer gekocht – – – 262

L.

Laberdan in einer Sose – – – 208
Lachs, frischer – – – – 208
gesalzener, zu sieden – – 209
Lammsbrust, marinirte, auf französische Art 257
Lammsfleisch mit Petersilienkraut – – 258
mit jungen Hopfen – – 260
mit unreifen Stachelbeeren – 261
gedämpftes – – – 257
Lammsviertel zu braten – – – 408
Latukensalat – – – – 100
Leber, geröstete – – – – 131
Leberklöse – – – – – 338
Leberklößlein in die Suppe – – – 51
Leberkuchen – – – – – 368
auf eine andere Art – – 369
Lebersuppe – – – – – 27
Lebkuchen, feine Basler – – – 518
weiße – – – – 519
braune – – – – 519
Lerchen zu braten – – – – 435
in einer Sose – – – 291

Seite

Limonade – – – – – 586
Linsensuppe – – – – – 41
ordinäre – – – – 41
Linzertorte – – – – – 465
Liqueur von Pomeranzen – – – 588
Lungenmus – – – – – 376
Lungensuppe – – – – – 27
Lungenstrudel oder Wintermaultaschen – 319

M.

Magdalenenkuchen – – – – 469
Mandelbögen – – – – 511
Mandelhohlippen – – – – 508
Mandelklößlein – – – – 53
Mandelkörblein – – – – 506
Mandel=Lebkuchen, weiße – – – 517
Mandel=Makronen, bittere – – 521
süße – – – 521
Mandelmaultaschen – – – – 490
Mandelmilch – – – – 593
Mandelplatz – – – – – 511
Mandelpiramyde oder Kränze zu machen – 512
Mandelsaft – – – – – 590
Mandelschnitten – – – – 371
zu brauner Suppe – – 47
Mandel=Schelee zu Rindfleisch – – 76
Mandelsose – – – – – 400

Seite
Mandelsulze – – – – 530
Mandelsuppe – – – – 24
Mandeltorte – – – – – 462
braune – – – – 463
Maindelwaffeln – – – – 487
Mangoldstiele – – – – 125
Mark von Hagebutten oder Hiesten – – 568
Markpastete – – – – – 146
Maultaschen mit grünen Kräutern – – 320
Meerrettig (Krem) mit Fleischbrühe – 75
mit süßem Rahm – 75
kalter, mit Essig – 76
Mehlmus, gebranntes – – – 307
Melonen in Essig – – – – 576
Milchbrod, gefülltes – – – – 371
Milchklöse – – – – – 338
Milchspatzen, gebrühte, – – – 331
Milchsose – – – – – 400
Milchsuppe – – – – – 24
Mittel, die Kraft des gebrannten Koffees zu vermehren – – – – 608
Morcheln von Kalbslunge und Herz – 249
Morcheln zu füllen – – – – 122
Muscatinen – – – – – 522
Mus von Schwarz- oder Heidelbeeren – 381
Mus von Quitten – – – – 378
Mus von feinem Mehl – – – 306

Seite

N.

Netzwürste – – – – – 133
Nierenbraten zu braten – – – 404
Nierenschnitten – – – – 131
gebackene – – – 374
Nudeln auf französische Art – – 325
Nudel-Kuchen – – – – 367
westphälischer – – – 367
Nudelsuppe, grüne – – – – 44
ordinäre – – – 45
Nüsse, eingemachte – – – – 562
Nußmilch zu machen – – – 593

O.

Ochsenmaul, gesulztes – – – 539
Omelette, gefüllte, mit einer Soße – – 310
mit Crem gebacken – – 311
mit Spinat – – – 312
mit Gansleber – – – 313

P.

Pannadesuppe von Bier – – – 23
weiße – – – – 44
vom schwarzen Brod – – 44
Pastete, aufgesetzte – – – – 140
gerührte – – – – 160
auf eine andere Art – 161
auf noch eine andere Art – 161
eine kalte – – – 171

Digitized by Google

Seite

Pastete, eine falsche – – – 163
von Feldhühnern – – – 150
von Schnepfen – – – 152
von wilden Enten – – – 153
von jungen Hühnern – – 155
von Kalbfleisch – – – 156
von gespicktem Kalbfleisch – – 157
von Reis – – – – 158
von Gänslebern – – – 163
von Hechten oder Forellen – – 164
von Karpfen – – – 165
von Wildpret – – – 148
Pastetchen, süße – – – – 176
von Artischocken – – 176
Pasteten, kleine, von Karpfen mit Reis – 167
von Kräutern – – 175
Persing zu kochen – – – – 185
Petersilienfose – – – – 392
Pfannenkuchen (Omelette) – – – 309
mit Aepfeln – – 309
süße – – – – 310
Pfeffernüßlein, gute – – – – 516
von geringerer Art – – 517
Pfifferlinge, weiße – – – – 124
gelbe – – – – 125
gebackene – – – 504

Digitized by Google

Seite

Picklinge zu braten – – – – 216
in Oel zu braten – – 216
Platteise zu wässern und zu kochen – – 215
Pöckelfleisch zu machen – – – 602
Polletten – – – – – 128
Pomeranzensose, süße – – – 399
Poularden (gemästete Hühner) zu braten – 430
Pressade, eine vortreffliche englische – – 540
Preßkopf – – – – – 541
Prunellentorte – – – – 451
Pudding, ganz ordinärer – – – 341
von Spinat – – – 342
von Kälberbriesen und Eutern – 343
von Rindsmark – – – 344
von Reis im Ofen zu backen – 346
von gesottenem Reis – – 347
ein gebackener mit Rosinen und Mandeln – – – – 348
gebackener von Pomeranzen – 349
von Aepfeln – – – 350
von Zwetschgen – – – 351
gebackener von Zwetschgen – 350
von einem Stockfisch – – 352
Pulver zu Fricasseen – – – 583
Punsch zu machen – – – – 585

Seite

Q.

Quitten einzumachen – – – 568
gesulzte – – – – 568
Quitten-Confekt – – – – 525
Hohlippen – – – – 226
Quittensaft – – – – – 591
roher – – – – 591
Quittentorte – – – – – 453

R.

Ragout von Feldhühnern mit Parmesankäß 287
von einem Hasen – – – 268
von jungen Hühnern – – 271
von Kalbsherzen – – – 245
von Kalbslunge – – – 245
von Kalbsrücken – – – 256
von Krebsen – – – 220
melirtes – – – – 253
Rahmnudeln, saure – – – – 326
Rahmsose über gebratenes Wildpret – 396
Rahmsulze – – – – – 532
Rahmstrudeln – – – – 316
Raviolen von Fischen – – – 255
von Krebsen – – 221 und 255
von Schnecken – – – 228
Regensburger oder Pfetterrüben – – 108

Seite

Rehschlegel und Rehziemer zu braten – 419
Reisbrei auf gemeine Art – – – 305
Reisklößlein – – – – – 52
Reiskuchen – – – – – 369
Reismus mit Krebsen – – – 381
Reis-Strudel – – – – 318
Reissuppe, braune, mit Schelee – – 17
ordinaire – – – 17
mit Krebsen – – – 2
Reistorte – – – – – 455
Reiswürste – – – – – 372
Rindfleisch auf allerlei Art zuzubereiten – 58
angeschlagenes, mit Hieften- oder Weichselsose – – – 60
gedämpftes – – – 59 und 61
mit saurem Rahm – 66
geklopftes oder Esclobi – – 64
mit Petersilien und Griesklößlein – 66
mit Rosinen – – – 65
mit Wachholderbeeren – – 65
mit einer Zwiebelbrühe – – 66
naturel oder in seiner eigenen Sose 61
Rinder-Mürbbraten, gespickter und gedämpfter 63
Rindszungen zuzurichten – – – 70
Rohrkrapfen – – – – – 507
Rollade von Aal – – – – 178

Seite
Rolletten oder gewickeltes Kalbfleisch – 233
auf eine andere Art, gefüllt – 234
von Rindfleisch – – – 69
Rosenessig – – – – – 580
Rosengebackenes – – – – 499
Rosolis – – – – – 587
von Mandeln – – – – 587
Rothwildpret einzumachen – – – 263
mit Trüffeln und Oliven – 264
Rüben, gelbe – – – – 107
weiße – – – – 108
auf gemeine Art – – 109
Rüben-Marmelade mit Rinds-Karminade – 114

S.

Saftsuppe – – – – – 37
Sagokuchen – – – – – 370
Sago-Suppe mit Fleischbrühe – – 18
mit Wein – – – 19
Salat, gefüllter – – – – 69
von Käs- oder Blumenkohl – – 441
von einem Ochsenmaul – – 444
von rothem Kraut – – – 443
von rothen Rüben – – – 443
von frischen Zwetschgen – – 448
von Quitten – – – – 449
von Pricken und Sardellen – – 446

Seite

Salat von gelben Rüben – – – 447
von Birnen – – – – 447
Salm zu sieden – – – – 209
zu braten – – – – 210
zu grilliren – – – – 210
zu mariniren – – – 211
zu räuchern – – – – 211
Salzkukumern – – – – 574
Sandtorte – – – – – 463
Sardellensose mit Rindfleisch – – 77
Sardellensuppe – – – – 11
Sau- oder große Bohnen – – – 119
auf eine andere Art 119
Sauce Remulade – – – 393
Sauerkraut zu kochen – – – 86
mit Hecht – – – 87
garnirtes – – – 88
Schaafwürste – – – – 608
Sauerampfer-Gemüße – – – 120
Schelee von Welschnuß – – – 76
von Sauerampfer – – – 77
von Borraschen oder Borretsch – 77
Schinken einzusalsen – – – – 604
gut zu sieden – – – 604
zu backen – – – – 605
Schinken-Pastete – – – – 174

Seite
Schlangentorte – – – – – 454
Schlegel von einem wilden Schwein zu braten 42
einem schweinenen, sauer zu braten mit
süßer Soſe – – – 4,)
Schleyen zu sieden – – – – 211
mit Speck und Zwiebeln – – 212
Schnecken=Nudeln – – – – 478
Schnecken=Salat – – – – 445
Schnecken=Suppe – – – – 10
Schnecken zuzurichten – – – 226
in Majoransoſe – – – 226
in saurer Rahmsoſe – – 227
gebratene – – – – 227
in Oel – – – – 228
Schnee (Schaum) von süßem Rahm – 547
eine andere Art – – – 548
Schneeballen – – – – – 503
Schnepfen zu braten mit Schnitten – 434
zu fricaſſiren – – – 288
Schnitten, goldene – – – – 373
Schnittkohl zu kochen – – – 84
Schnittlauch mit Oel und Eſſig – – 76
Schnitz= oder Hutzelbrod – – – 491
Schodo (Chaud eau) – – – 584
Schwabacher=Brod – – – – 485
Schwartenmagen – – – – 606

Seite

Schwarzwildpret aufzubehalten – – 535
gesulztes – – – 536
einzumachen – – 265
in Senfsose, kalt zu speisen – 267
mit Weixelsose – – 266
Schweinsbraten mit Hering – – – 412
Schweinskopf, wilden, zu kochen – – 534
Schweinene Nieren auf dem Rost – – 294
Schweinsnieren zu braten – – – 436
Schwemmklößlein – – – – 50
Semmelklößlein – – – – 55
Semmelmus – – – – – 308
Senf mit süßem Most – – – 577
mit Essig – – – – 577
auf französische Art – – – 578
Sensose – – – – – 401
Skorzoneri-Wurzeln – – – – 105
Sose, kalte, von Aprikosen – – – 401
von Meerrettig – – 402
von Nüssen – – – 402
polnische – – – – 393
à la Reine – – – – 388
französische – – – – 388
englische – – – – 389
von Champignons – – – 391
von Morcheln – – – – 391
von Sauerampfer – – – 73
von Schalottenzwiebeln – – 393
von Stachelbeeren – – – 398
von Trüffeln zu übrig gebliebenem Geflügel 390
Spanferkel zu braten – – – – 413
Spargel, kleinen, zu kochen – – – 81

Seite

Spargel auf gewöhnliche Art — — 115
gebackener — — — — 117
in einer Citronensose — — 116
Spargel-Erbsen zu kochen — — — 117
Spargelsalat — — — — — 439
Spargelsuppe — — — — — 41
Speck-Farse — — — — 138
Speckküchlein — — — — 477
Speise, gemischte, von Geflügel und Fleisch — 295
Spinat zu kochen — — — — 85
gefüllter Mangoldsblätter — — 85
Spritzengebackenes — — — — 497
Stockfische auf norwegische Art zuzubereiten — 212
weiß und zart zuzurichten — — 213
zu kochen — — — — 213
in einer Rahmsose — — 214
Stockfisch, gebackener — — — — 214
einen blinden zu kochen — — 329
Stockfisch-Pastete — — — — 166
Stockmorcheln — — — — — 123
Strauben zu backen — — — — 498
Straubensuppe — — — — 31
Sulze (Gelée) für Kranke — — 610
eine saure — — — — 533
Suppe, Austernsuppe — — — 5
braune, von Fischen an Fasttagen — 7
braune oder Schü- (Jus-) Suppe 6
französische — — — — 3
auf eine andere Art — 4
mit Geflügel — — 6
geriebene — — — — 42
mit Käß- oder Blumenkohl — 25

Seite

Suppe à la Reine (Rehne) – – 8
grüne, auf italienische Art – – 12
niederländische an Fasttägen – 12
von Karpfenröggen – – – 11
von grünem Kern – – – 15
von grünem Kern auf französische Art 16
auf eine andere Art mit unreifen Stachelbeeren – – – 16
von gebranntem Mehl – – 42
von Wurzeln und Kräutern – 28
Suppenbrod, gebackenes – – – 46

T.

Tabacksrollen – – – – – 500
kleine – – – – 501
Tauben, gefüllte, zu braten – – – 432
junge, in einer Speckſose – – 278
wie Rebhühner zuzurichten – 278
recht schmackhaft zuzurichten 279
halbirt gefüllte in einer Soſe – 279
wilde, zu dämpfen – – – 280
zu braten – – – 433
Teig zu großen Pasteten – – – 147
Teig, gebrühten, zu machen – – 495
Thee, reformirter – – – – 585
Torte von frischen Johannisbeeren – – 457
Hohlbeeren – – 458
von Zwetschgen – – – 450
Törtlein, gefüllte – – – – 467
Traubenkuchen – – – – 471
Travemünder-Kuchen – – – 468

U. V.

Ulmer-Brod – – – – – 484
Vögelsuppe, gestoſſene – – – 29

Seite

W.

Wachteln, gedämpfte — — — — 290
gebratene — — — — 43
Waffeln, gefüllte — — — — 487
Waffeln mit Bierhefe — — — 486
ohne Bierhefe — — — 486
Wassernudeln, grüne — — — 321
Wasserspatzen, gebrühte — — — 330
von angebrühtem Teig — 331
Wassersuppe — — — — — 45
Weckklöse, ordinäre — — — — 335
feine — — — — 336
Weckschnitten, gebackene — — — 136
Weinmus — — — — — 379
Weinsose mit Rosinen und Weinbeeren — 399
Weinsulze — — — — — 527
Weinsuppe mit Mandeln — — — 20
für Kranke — — — 21
ordinaire — — — — 21
Weißfische zu sieden — — — — 217
marinirte — — — — 217
Weixeln, gebackene — — — — 505
in Bouteillen — — — 560
mit Essig — — — — 559
mit Zucker einzumachen — — 558
Weixelkuchen — — — — — 469
anderer Art — — — 470
mit schwarzem Brod — — 470
mit einem Guß — — — 471
Weixelmark — — — — — 559
Weixelmus — — — — — 377

Seite

Weixelsaft – – – – – 590
Weixelsose – – – – – 397
Weixelsulze – – – – – 528
Weixelsuppe – – – – – 35
kalte – – – – 46
Weixeltorte – – – – – 456
Weixelwein mit gedörrten Weixeln – – 595
Welschkorn in Essig – – – – 572
Welsche Nüße zu erhalten – – – 609
Wiener-Kuchen – – – – 467
Windbeutel – – – – – 489
Winterschnecken – – – – 373
Wörsching, gefüllter – – – – 97
ordinair zu kochen – – – 98

Z.

Zellerieſalat – – – – – 441
Zellerieſose – – – – – 392
Zimmet-Bretzen – – – – 524
Zimmet-Eis – – – – – 598
Zimmet-Strudeln – – – – 317
Zimmettorte – – – – – 461
Zinnmus – – – – – 376
Zucker zu brennen, womit man alle Soſen färben kann – – – – 387
Zucker zu läutern – – – – 557
zum Faden – – – – 557
zur Blaſe – – – – 558

Seite

Zuckererbsen — — — — — 88
Zuckerstrauben — — — — 498
Zuckerstrützeln — — — — 500
Zuckerstücklein, aufgelaufene, oder Eierzucker — 514
Zunge, gebeitzte zu braten — — — 72
gebratene — — — — 72
gefüllte — — — — 78
geröstete — — — — 72
geröstete auf französische Art — 73
Zungen in Soſe — — — — 71
besonders zu räuchern — — 605
Zwetschgen, gebackene — — — 505
in Essig — — — 561
Zwetschgenkuchen — — — — 474
auf andere Art — — 474
Zwetschgenmus — — — — 380
auf andere Art — — 551
Zwetschgen- oder Pflaumensuppe — — 36
Zwiebelkuchen — — — — 475
Zwiebeln auf französische Art zu kochen — 121

Verbesserungen.

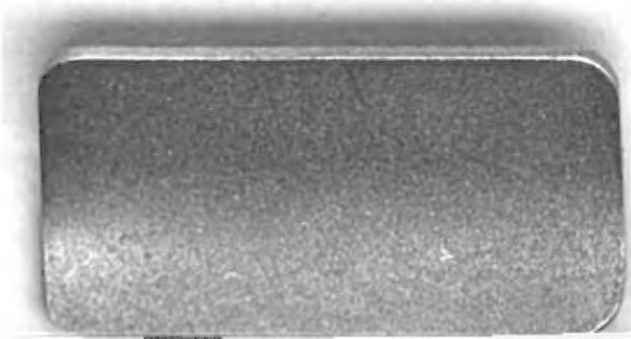
No. 5. Zeile 8. anstatt halbzerschnittener Kalbsfuß, ist zu lesen: halbzerhauter Kalbsfuß
— 29. — 10. statt Zwiebeln lese: Zwieback
— 32. — 3. — eingerührt l. angerührt
— 42. — 20. — aufgesäumt l. aufgezäumt
— 50. — 4. — Fleischhafen l. Fußhafen
— 64. — 4. — schweißen l. dämpfen
— 104. — 27. — des kalten Milzes l. des Kalbsmilzes
— 105. — 23. — muß die Köchin wissen l. muß die Köchin nachsehen
— 113. — 8. — gekernte Rosinen l. ausgekernte
— 148. — 9. — mit dampfen l. mit dämpfen
— 159. — 5. — Kraut l. gehackte Kraut
— 165. — 14. — Salatstücklein l. Salatstöcklein
— 168. — 13. — gebähten l. gebrühten Käßkohl
— 195. — 18. — vor dem Beiessen l. für ein Beiessen
— 203. — 19. — darinnen l. herum
— 212. — 10. — vermentg l. vermengt
— 233. — 26. — Löffel l. Messer
— 253. — 17. — Fülle l. (Fülle)
— 263. — 9. — Butter l. Butterteig
— 293. — 18. — Fleischbrühe l. Fischbrühe
— 305. — 25. — Fleischbrühe l. Fischbrühe
— 307. — 10. — Fleischstücke l. Fischstücke
— 310. — 13. — Fisch l. Fischkopf
— 317. — 5. — göße n l. gößten
— 332. — 5. — Stücken l. im Rücken
— 336. — 10. — blagirt l. blanchirt
— 339. — 4. — Wasser l. Butter
— 344. — 4. — auf l. auch
— 350. — 8. — angerichtet l. angerührt
— 357. — 12. — Ei l. Fleisch
— 358. — 5. — unten (dieses Wort ist auszustreichen)

No. 369.	Zeile 1.	statt	blagirt lese: blanchirt
— 377.	— 18.	—	Soſe l. Farce
— 379.	— 25.	—	dieſes l. eines
— 380.	— 12.	—	fügt l. thut
— 388.	— 14.	—	nicht aber l. aber nicht
— 389.	— 16.	—	herum l. daran
— 394.	— 7.	—	gedampft l. gedämpft
— 417.	— 25.	—	fügt l. thut
— 419.	— 1.	—	geſtutzt ſ. geputzt
— 423.	— 11.	—	Marcade l. Marinade
— 431.	— 10.	—	fügt l. bindet
— 442.	— 2.	—	theilt l. ſchneidet
— 458.	— 4.	—	kleppert l. ſchlägt
— 502.	— 3.	—	vier Dreikreuzerwecke l. für 3 Kr. Weck.
— 683.	— 8.	—	ein halb Pfund l. ein Viertelpfund
— 709.	— 1.	—	Zucker l. Butter
— 709.	— 18.	—	Torte l. Teig
— 711.	— 9.	—	Kuchen l. Kuchenblech oder Form
— 745.	— 5.	—	ſaure Milch l. laue Milch
— 752.	— 5.	—	Iſt dieſer Teig gegangen l. Iſt dieſer vergangen
— 777.	— 9.	—	Gräße l. Größe
— 861.	— 4.	—	Kaſſerol l. Keſſel.

Digitized by Google

Digitized by Google

MAR 17 1943



Digitized by Google

Digitized by Google